

TASTAVENTS

restaurant

Tastavents et la mer

L'art de la gastronomie est comparable à un tour du monde en voilier. Il y a plusieurs façons de s'embarquer dans ce type d'aventure. Nous concernant, nous aimons le faire bien accompagnés. En n'utilisant que la boussole et la position des étoiles pour nous guider. Lever l'ancre, hisser les voiles, s'assurer que le foc et la bôme sont bien alignés. Surfer sur la houle et contempler le reflet de la lune à tribord. Écouter le murmure de la mer dans le silence de la nuit. Voilà à quoi ressemble notre cuisine : Une aventure où le bruit des braises, des casseroles, des sauces qui réduisent doucement se mêle aux arômes de salpêtre et de fruits de mer. Des odeurs de cordes mouillées, d'herbes aromatiques et de fruits secs grillés. En dirigeant nos voiles vers la côte, pour déposer sur votre table les saveurs d'antan. Nous sommes des skippers et des marins capables de vous faire découvrir des saveurs uniques.



Didac Alcoriza et Jose Mansilla

T A S T A V E N T S
restaurant

MENU DÉGUSTATION ORIGINE

2 APÉRITIFS

HUÎTRE DU DELTA N° 3

poire, cava et caviar

LANGOUSTINES

crème de fenouil et bisque de homard

MAQUEREAU

yaourt, raisins, sauce romesco et caviar

TURBOT SAUVAGE

au beurre noir, jus de calmar et trompettes de la mort

FILET DE CHEVREUIL ET MORILLES

chou-fleur rôti, sauce parfumée au Café de Paris

AUTOMNE

VOYAGE À LA HAVANE

Petits fours de « Marta »

65 €

(par personne)

ACCORD METS ET VINS supplément 25 €

(par personne)

T A S T A V E N T S
restaurant

MENU DÉGUSTATION TRADITION

2 APÉRITIFS

HUÎTRE DU DELTA N° 3

poire, cava et caviar

LANGOUSTINES

crème de fenouil et bisque de homard

MAQUEREAU

yaourt, raisins, sauce romesco et caviar

« PULPADA » POULPE ET BAJOUÉ DE PORC IBÉRIQUE

ragoût à la bajoué de porc ibérique, anguille fumée et seiche de côte

TURBOT SAUVAGE

au beurre noir, jus de calmar et trompettes de la mort

COCHON DE LAIT

essence de viande, miel et gingembre avec panais à la vanille

FILET DE CHEVREUIL ET MORILLES

chou-fleur rôti, sauce parfumée au Café de Paris

FRUITS D'HIVER SOUS PLUSIEURS FORMES

CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE ET SEL

Petits fours de « Marta »

95 €

(par personne)

ACCORD METS ET VINS supplément 35 €

(par personne)

T A S T A V E N T S
restaurant

HUÎTRE DU DELTA N° 3

poire, cava et caviar

6,5 €/Uni.

HUÎTRE DU DELTA N° 3

nature

5 €/Uni.

NOIX DE SAINT-JACQUES SAUVAGE

pomme, fenouil et caviar Nacarii

22 €

LANGOUSTINES

crème de fenouil et bisque de homard

22 €

CARPACCIO DE PRESA DE PORC IBÉRIQUE ET NEIGE DE FROMAGE PAYOYO

crème de cèpes, truffe, betterave et pickles

18 €

MAQUEREAU

yaourt, raisins, sauce romesco et caviar

15 €

DOS DE MORUE PERELLÓ ET CREVETTE ROUGE

tubercules de piment jaune, coriandre et menthe

22 €

ROULEAU DE CHOU DE LA CERDAGNE

couenne de tête de porc ibérique, légumes en escabèche et kimchi

16 €

T A S T A V E N T S
restaurant

CANNELLONI DE POULET FERMIER ET TRUFFE D'HIVER 19 €
sauce aux morilles

TURBOT SAUVAGE 27 €
au beurre noir, jus de calmar et trompettes de la mort

BAR DE LA MÉDITERRANÉE 28 €
jus d'asperges blanches, câpres et moules à l'escabèche

POISSON DE ROCHE 28 €
à notre façon

« PULPADA » POULPE ET BAJOUÉ DE PORC IBÉRIQUE 22 €
avec ragoût de bajoué ibérique, anguille fumée et seiches de côte

COCHON DE LAIT 23 €
essence de viande, miel et gingembre avec panais à la vanille

VEAU 26 €
pomme RedMoon, pistache et châtaigne

FILET DE CHEVREUIL ET MORILLES 23 €
chou-fleur rôti, sauce parfumée au Café de Paris

BŒUF 22 €
moelle, pommes de terre et son jus

T A S T A V E N T S
restaurant

UNIVERS SUCRÉ

VOYAGE À LA VIEILLE HAVANE 64 % cacao Manjari, arôme havanais	7,5 €
AUTOMNE mousse de châtaignes, sauce caramel et thé Matcha	8,5 €
FESTIVAL DE FRUITS fruits sous plusieurs formes	8,5 €
MEL I MATÓ (miel et fromage frais) façon Marta	8,5 €
GUINNESS crème de café, pomme RedMoon et réglisse	9 €
CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE ET SEL textures de chocolat, huile d'olive picual et sel rose	9,5 €