

TASTAVENTS

restaurant

Tastavents i el Mar

L'art de la gastronomia es pot equiparar amb el de realitzar una travessia per tot el món en veler. Hi ha diverses maneres d'embarcar-se en aquesta aventura. A nosaltres, ens agrada fer-ho en companyia i guiar-nos només amb la brúixola i la posició de les estrelles. Alçar l'àncora i hissar les veles, i comprovar que el floc i la botavara apunten a la mateixa direcció. Esquivar les onades i contemplar el reflex de la lluna a estribord. Sentir la mar de fons entre el silenci de la nit. Així és la nostra cuina. Una aventura on el so de la brasa, les casseroles i les salses reduït es barregen amb aromes de salnitre i marisc, olors de cordes mullades, d'herbes aromàtiques i de fruita seca torrada. Orientem les nostres veles cap a la costa, per apropar-vos els sabors d'antany a la taula. Som patrons i mariners disposats a apropar-vos sabors únics.



Dídac Alcoriza i Jose Mansilla

T A S T A V E N T S
restaurant

MENÚ ORIGEN

OSTRA N^o3

pera, cava i caviar

VERAT

yogourt, raïm, cogombre, romesco i caviar

CARPACCIO DE PRESA

cremós de ceps vinagreta de cacauet i adobats

ANGUILA A LA BRASA

gàstric de pastanaga, beurre blanc de calamar i gel de taronja

XAI

cous cous, nata agra, menta i llima marroquina

SUC DE MADUIXOTS

amb tocs àcids, làctics i dolços

REFRESCANT DE XOCOLATA BLANCA

cítrics, alfàbrega i cireres silvestres

65 €

(per persona)

MARIDATGE suplement 25 €

(per persona)

TASTAVENTS
restaurant

MENÚ SENSACIONS

GAMBA DE PALAMÓS

a la sal

ESCAMARLÀ I PINYA

suc de peix de roca i aranja

TONYINA SOSTENIBLE

amb all verd de festuc, gel de mango i caviar

PEIX DE ROCA

amb suc de llamàntol i taronja, terra d'oliva Kalamata i patata

GUATLLA EN ESCAVETX

textures de blat de moro i remolatxa

PRESA IBÈRICA

alls tendres, shitake, infusió suc de carn amb citrònel·la i cítrics

WAGYU I CAVIAR

cremós de coliflor i pinyó garrapinyat i brot de wasabi

FESTIVAL DE FRUITES

de temporada en textures

REFRESCANT DE XOCOLATA BLANCA

cítrics, alfàbrega i cireres silvestres

95 €

(per persona)

MARIDATGE suplement 35 €

(per persona)

TASTAVENTS

restaurant

OSTRA NÚM. 3

pera, cava i caviar

6,5 €/Uni.

OSTRA NÚM. 3

al natural

5 €/Uni.

GAMBA DE PALAMÓS

a la sal

7,5 € Uni.

VERAT

yogourt, raïm, cogombre, romesco i caviar

16 €

CARPACCIO DE PRESA

cremós de ceps vinagreta de cacauet i adobats

22 €

ANGUILA A LA BRASA

gàstric de pastanaga, beurre blanc de calamar i gel de taronja

18 €

XAI

cous cous, nata agra, menta i llima marroquina

26 €

ESCAMARLÀ I PINYA

suc de peix de roca i aranja

22 €

TONYINA SOSTENIBLE

amb all verd de festuc, gel de mango i caviar

26 €

T A S T A V E N T S
restaurant

GUATLLA EN ESCAVETX

textures de blat de moro i remolatxa

24 €

PEIX DE ROCA

amb suc de llimàntol i taronja, terra d'oliva Kalamata i patata

26 €

PRESA IBÈRICA

alls tendres, shitake, infusió suc de carn amb citronel·la i cítrics

26 €

WAGYU I CAVIAR

cremós de coliflor i pinyó garrapinyat i brot de wasabi

34 €

TASTAVENTS

restaurant

POSTRES

SUC DE MADUIXOTS

Amb tocs àcids, làctics i dolços

9,5 €

XOCOLATA, OLI I SAL

Textures de xocolata, oli d'oliva Picual de primera premsada i sal de l'Himàlaia

9,5 €

FESTIVAL DE FRUITES

de temporada en textures

9,5 €

REFRESCANT DE XOCOLATA BLANCA

cítrics, alfàbrega i cireres silvestres

9,5 €

