

# TASTAVENTS

restaurant

## **Tastavents y el Mar**

El arte de la gastronomía puede equipararse a realizar una travesía por todo el mundo en velero. Hay varias maneras de embarcarse en semejante aventura. A nosotros, nos gusta hacerlo en compañía. Guiándonos únicamente con la brújula y la posición de las estrellas. Levantar el ancla, alzar las velas, comprobar que el foque y la botavara apuntan en la misma dirección. Sortear el oleaje y contemplar el reflejo de la luna a estribor. Oír el susurro del mar bajo el silencio de la noche. Así es nuestra cocina: Una aventura, donde el sonido de la brasa, las cacerolas y las salsas reduciendo, se mezclan con aromas a salitre y marisco. Olores a cuerdas mojadas, hierbas aromáticas y frutos secos tostados. Orientando nuestras velas hacia la costa, para acercar sabores de antaño a vuestra mesa. Somos patrones y marineros dispuestos a ofrecer sabores únicos.



Didac Alcoriza y Jose Mansilla

T A S T A V E N T S  
restaurant

## MENÚ DEGUSTACIÓN ORIGEN

### 2 APERITIVOS

#### OSTRA DEL DELTA Nº 3

pera, cava y caviar

#### CIGALAS

crema de hinojo y bisque de bogavante

#### CABALLA

yogurt, uvas, salsa de romesco y caviar

#### RODABALLO SALVAJE

a la mantequilla negra, jugo de calamar y guisadito de trompetas de la muerte

#### SOLOMILLO CIERVO Y MÚRGULAS

coliflor asada, salsa con aroma «Café París»

### OTOÑO

#### VIAJE A LA HABANA

#### Petit fours de «Marta»

**65 €**

(por persona)

**MARIDAJE suplemento 25 €**

(por persona)

T A S T A V E N T S  
restaurant

## MENÚ DEGUSTACIÓN TRADICIÓN

### 2 APERITIVOS

#### OSTRA DEL DELTA Nº 3

pera, cava y caviar

#### CIGALAS

crema de hinojo y bisque de bogavante

#### CABALLA

yogurt, uvas, salsa de romesco y caviar

#### «PULPADA» PULPO Y PAPADA IBÉRICA

guisadito con papada ibérica, anguila ahumada y sepieta de costa

#### RODABALLO SALVAJE

a la mantequilla negra, jugo de calamar y guisadito de trompetas de la muerte

#### COCHINILLO

esencia de carne, miel y jengibre con chirivía a la vainilla

#### SOLOMILLO CIERVO Y MÚRGULAS

coliflor asada, salsa con aroma «Café París»

#### FRUTAS DE INVIERNO EN TEXTURAS

#### CHOCOLATE, ACEITE Y SAL

#### Petit fours de «Marta»

**95 €**

(por persona)

**MARIDAJE suplemento 35 €**

(por persona)

T A S T A V E N T S  
restaurant

**OSTRA DEL DELTA N° 3**

pera, cava y caviar

6,5 €/Uni.

**OSTRA DEL DELTA N° 3**

natural

5 €/Uni.

**VIEIRAS SALVAJE**

manzana, hinojo y caviar nacarí

22 €

**CIGALAS**

crema de hinojo y bisque de bogavante

22 €

**CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA Y NIEVE DE PAYOYO**

cremoso de ceps, trufa, remolacha y encurtidos

18 €

**CABALLA**

yogurt, uvas, salsa de romesco y caviar

15 €

**MORRO DE BACALAO PERELLO Y GAMBA ROJA**

tubérculos ají amarillo, cilantro y menta

22 €

**ENVUELTO DE COL DE LA Cerdanya**

careta de cerdo ibérico, verduras escabechas y kimchie

16 €

**CANELÓN DE POLLO DE CORRAL Y TRUFA DE INVIERNO**

salsa de colmenillas

19 €

T A S T A V E N T S  
restaurant

<b>RODABALLO SALVAJE</b> a la mantequilla negra, jugo de calamar y trompetas de la muerte	<b>27 €</b>
<b>LUBINA DEL MEDITERRÁNEO</b> jugo de espárragos blancos, alcaparras y escabeche de mejillones	<b>28 €</b>
<b>PESCADO DE ROCA</b> a nuestra manera	<b>28 €</b>
<b>«PULPADA» PULPO Y PAPADA IBÉRICA</b> guisadito con papada ibérica, anguila ahumada y sepietas de costa	<b>22 €</b>
<b>COCHINILLO</b> esencia de carne miel y jengibre con chirivía a la vainilla	<b>23 €</b>
<b>TERNERA</b> manzana RedMoon, pistacho y castaña	<b>26 €</b>
<b>SOLOMILLO CIERVO Y MÚRGULAS</b> coliflor asada, salsa con aroma «Café París»	<b>23 €</b>
<b>VACA VIEJA</b> tuétano, patatas y su jugo	<b>22 €</b>

T A S T A V E N T S  
restaurant

**MUNDO DULCE**

<b>VIAJE A LA HABANA VIEJA</b> 64 % cacao Manjari, aroma habano	<b>7,5€</b>
<b>OTOÑO</b> mousse de castaña, salsa de caramelo y té Matcha	<b>8,5 €</b>
<b>FESTIVAL DE FRUTAS</b> frutas en texturas	<b>8,5 €</b>
<b>MEL Y MATÓ</b> a la manera de Marta	<b>8,5 €</b>
<b>GUINNESS</b> crema de café, manzana RedMoon y regaliz	<b>9 €</b>
<b>CHOCOLATE ACEITE Y SAL</b> texturas de chocolate, aceite de oliva Picual y sal rosa	<b>9,5 €</b>