

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 foc 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

TASTAVENTS

restaurant

MENÚ ORIGEN

OSTRA A LA BRASA

amb escuma de ponzu i vi ranci

SALMÓ

iogurt fumat, envinagrats i romesco de curri

CANELÓ D'ÀNEC I POMA

suc de foie, tòfona i formatge Tou dels Til·lers

LLOBARRO CURAT DEL MEDITERRANI

moniato, mantega de garotes, api i tàperes

VEDELLA

pebrot del piquillo, salsa de moll de l'os amb menta i "migas" aromàtiques

LA NOSTRA VERSIÓ DEL LEMON PIE

XOCOLATA I AVELLANA

amb fruita de la passió

65 €

(per persona)

maridatge opcional

25 €

(per persona)

TASTAVENTS

restaurant

MENÚ SENSACIONS

LLAMÀNTOL

caviar, gel escabetxat i cruixent d'anxoves

PÈSOL LLÀGRIMA I ANGULES

amb un vel de cansalada ibèrica i suc de safrà

ANGUILA A LA BRASA

amb gàstric de pastanagues, beurre blanc de calamar i taronja

GUISAT DE MÚRGULES I PAPADA IBÈRICA

amb mongeta Santa Pau, navalles, estragó i fils de xili.

TURBOT

ceps, essència d'escopinyes i festucs

GARRÍ

xirivia a la vainilla, salsa de kiwi, taronja i pak choi brassejada

CÉRVOL

coliflor al forn, suc de carn amb aroma Café de Paris i pinyons garrapinyats

FESTIVAL DE FRUITES

de temporada en textures

RUIBARBRE

remolatxa i mel

95 €

(per persona)

maridatge opcional

35 €

(per persona)

T A S T A V E N T S
restaurant

OSTRA A LA BRASA amb escuma de ponzu i vi ranci	6 €
OSTRA al natural	5,5 €
GAMBA DE PALAMÓS a la sal	7,5 €/uni.
CAVIAR Oscietra (10 gr) amb blinis de mantega	42 €
SALMÓ iogurt fumat, envinagrats i romesco de curri	15 €
PÈSOL LLÀGRIMA I ANGULES amb un vel de cansalada ibèrica i suc de safrà	27 €
GUISAT DE MÚRGULES I PAPADA IBÈRICA amb mongeta Santa Pau, navalles, estragó i fils de xili	18 €

Opció d'extra de tòfona fresca ratllada en cada plat +12€

TASTAVENTS

restaurant

CANELÓ D'ÀNEC I POMA suc de foie, tòfona i formatge Tou dels Til·lers	22 €
ANGUILA A LA BRASA amb gàstric de pastanagues, beurre blanc de calamar i taronja	18 €
LLOBARRO CURAT DEL MEDITERRANI moniato, mantega de garotes, api i tàperes	34 €
TURBOT ceps, essència d'escopinyes i festucs	32 €
GARRÍ xirivia amb vainilla, salsa de kiwi, taronja i pak choi brassejada	28 €
CÉRVOL coliflor al forn, suc de carn amb aroma Cafè de Paris i pinyons garrapinyats	28 €
VEDELLA pebrot del piquillo, salsa de moll de l'os amb menta amb "migas" aromàtiques	28 €

Opció d'extra de tòfona fresca ratllada en cada plat +12€

TASTAVENTS
restaurant

POSTRES

LA NOSTRA VERSIÓ DEL LEMON PIE	9,5€
XOCOLATA I AVELLANA amb fruita de la passió	9 €
FESTIVAL DE FRUITES de temporada en textures	8 €
RUIBARBRE remolatxa i mel	7,5 €

