

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

ERIÇÓ DE MAR

musclos del Delta en escabetx i fonoll

TOMÀQUETS DE L'HORT

bonítol marinat, terra de cacau, olives i caviar

ANGUILA DEL DELTA

a la brasa, gàstric de pastanaga i beurre blanc de calamar amb taronja

SECRET DE TONYINA

en el seu suc, aroma hoisin, poma, duxell de bolets i pinyons

GARRINET

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

FLAÓ DE MATÓ

anís, mel i granissat de menta

FESTIVAL DE FRUITES

de temporada en textures

65 €

(per persona)

La nostra cuina es construeix a partir del millor producte fresc de temporada;
per això, alguns plats poden experimentar lleugeres variacions segons la disponibilitat.

TASTAVENTS

restaurant

MENÚ SENSACIONS

ERIQÓ DE MAR I CAVIAR

escuma de musclos del Delta en escabetx i fonoll

GAMBA BLANCA

coco i menta, pistatxo, api i poma

CALAMAR I TIRABECS

cansalada ibèrica i suc de calamar infusionat amb safrà

SEPIETES DE COSTA

a la brasa, suc de sípia i salsa de tinta

SUQUET D'ESCAMARLÀ I OSTRA

sorra d'estragó, alfàbrega i patata

GUATLLA ESCABETXADA

suc de la guatlla escabetxada, coliflor, quinoa i fruits vermells

SECRET DE TONYINA

en el seu suc, aroma hoisin, poma, duxell de bolets i pinyons garrapinyats

GARRINET

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

SOPETA DE FIGUES

ametlles i vainilla

XOCOLATA, OLI I SAL

la nostra versió

95 €

(per persona)

La nostra cuina es construeix a partir del millor producte fresc de temporada; per això, alguns plats poden experimentar lleugeres variacions segons la disponibilitat.

TASTAVENTS

restaurant

*MENÚ ARRELS

TOMÀQUETS DE L'HORT

terra de cacau, olives i brots verds

VEL D'API

encurtit, poma i sopeta de coco i menta

FLOR DE CARBASSÓ

coliflor, préssec i pistatxo

TIRABECS A LA BRASA

gàstric de pastanaga i suc de soubise

RAVIOLI DE COL

bolets de temporada, ceps i espàrrec blanc

FESTIVAL DE FRUITES

ametlles i vainilla

FESTIVAL DE FRUITES

de temporada en textures

65 €

(per persona)

La nostra cuina es construeix a partir del millor producte fresc de temporada; per això, alguns plats poden experimentar lleugeres variacions segons la disponibilitat.

*Menú vegà-vegetarià disponible amb reserva i avís previ de 48 hores d'antelació.

TASTAVENTS

restaurant

PLATS

GAMBA DE PALAMÓS A LA BRASA 7 €/uni.

OSTRES DEL DELTA N.º 3 5,5 €/uni.

VIATGE AL CAVIAR 44 €
30 g de caviar iraià seleccionat, acompanyat de mantega francesa i blinis artesans

ERIÇÓ DE MAR 7,5 €/uni.
musclos del Delta en escabetx i fonoll

TOMÀQUETS DE L'HORT 17 €
bonítol marinat, terra de cacau, olives i caviar

ANGUILA DEL DELTA 18 €
a la brasa, gàstric de pastanaga, beurre blanc de calamar amb taronja

SECRET DE TONYINA 26 €
En el seu suc, aroma hoisin, poma, duxelle de bolets i pinyons

GARRINET 28 €
Xirivia a la vainilla, salsa de kiwi i taronja, pak choi brasejat

La nostra cuina es construeix a partir del millor producte fresc de temporada;
per això, alguns plats poden experimentar lleugeres variacions segons la disponibilitat.

TASTAVENTS

restaurant

GAMBA BLANCA coco i menta, pistatxo, api i poma	24 €
SEPIETES DE COSTA a la brasa, suc de sípia i salsa de tinta	25 €
SUQUET DE ESCAMARLÀ I OSTRÀ sorra blanca d'estragó, alfàbrega i patata	32 €
CALAMAR I TIRABECS cansalada ibèrica i suc de calamar infusionat amb safrà	25 €
GUATLLA ESCABETXADA suc de la guatlla escabetxada, coliflor, quinoa i fruits vermells	20 €
FILET DE VEDELLA ECOLÒGICA suc de carn, moll d'os, patates en textures i terra de blat de moro	34 €
VEL DE API encurtit, poma i sopeta de coco i menta	17 €
TIRABECS A LA BRASA gàstric de pastanaga i suc de soubise	18 €

La nostra cuina es construeix a partir del millor producte fresc de temporada;
per això, alguns plats poden experimentar lleugeres variacions segons la disponibilitat.

TASTAVENTS
restaurant

POSTRES

FLAÓ DE MATÓ anís, mel i granissat de menta	7,5 €
SOPETA DE FIGUES ametlles i vainilla	7 €
XOCOLATA, OLI I SAL la nostra versió	8 €
FESTIVAL DE FRUITES de temporada en textures	7 €

