

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 ofreceros sabores únicos.



Dídac Alcoriza y Jose Mansilla

TASTAVENTS

restaurant

MENÚ ORIGEN

OSTRA BRASA

con espuma de ponzu y vino rancio

SALMÓN

yogurt ahumado, encurtidos y romesco de curry

CANELÓN DE PATO Y MANZANA

jugo de foie, trufa, tou dels Til·lers

LUBINA CURADA

boniato, mantequilla de erizos, celeri y alcaparras

TERNERA

pimiento del piquillo, salsa de tuétano y menta, junto a migas aromáticas

NUESTRA VERSIÓN DEL LEMON PIE

CHOCOLATE Y AVELLANA

65 €

TASTAVENTS

restaurant

MENÚ SENSACIONES

BOGAVANTE

caviar, gel escabechado y crujiente de anchoas

GUISANTE LAGRIMA, ANGULAS

con un velo de panceta ibérica y jugo de azafrán

ANGUILA A LA BRASA

con gástric de zanahorias beurre blanc de calamar y naranja

ESTOFADITO

Guiso de murgulas y papada ibérica con judía de Santa Pau, navajas, estragón y hilos de chile

RODABALLO

ceps, esencia de berberechos, pistachos

CIERVO

coliflor asada salsa de carne con aroma Café París y piñones garrapiñados

COCHINILLO

chirivía a la vainilla con salsa de kiwi y naranja, pak choy braseado

FESTIVAL DE FRUTAS

de temporada en texturas

RUIBARBO

remolacha y miel

95 €

(por persona)

TASTAVENTS

restaurant

OSTRA BRASA

con espuma de ponzu y vino rancio

6 €

OSTRA

al natural

5,5 €

GAMBA DE PALAMÓS

a la sal

7,5 €/Uni.

CAVIAR

Oscietra 10gr con blinis de mantequilla

42 €

SALMÓN

yogurt ahumado, encurtidos, romesco y menta

15 €

GUISANTE LAGRIMA

angulas, con velo de panceta ibérica y jugo de azafrán

27 €

ESTOFADITO

Guiso de murgulas y papada ibérica con judía Santa Pau, navajas, estragón y hilos de chili

18 €

TASTAVENTS

restaurant

CANELÓN DE PATO

22 €

y manzana, jugo de foie, trufa y Tou dels Til·lers

ANGUILA A LA BRASA

18 €

con gástric de zanahorias beurre blanc de calamar y naranja

LUBINA

34 €

del mediterráneo, boniato, mantequilla de erizos de mar, celeri y escabeche de mar

RODABALLO

32 €

ceps, esencia de berberechos, jugo de pescado de roca y pistachos

COCHINILLO

28 €

chirivía a la vainilla con salsa de kiwi y naranja, pak choy braseado

CIERVO

28 €

coliflor asada salsa de carne con aroma Café París y piñones garrapiñados

TERNERA

28 €

pimiento del piquillo, salsa de tuétano y menta, junto a migas aromáticas

TASTAVENTS

restaurant

POSTRES

NUESTRA VERSIÓN DE LEMMON PIE	9,5€
--------------------------------------	-------------

CHOCOLATE Y AVELLANA con fruta de la pasión	9 €
---	------------

FESTIVAL DE FRUTAS de temporada en texturas	8 €
---	------------

RUIBARBO remolacha y miel	7,5 €
-------------------------------------	--------------

Opción de extra de trufa fresca rallada en cada plato +12€

