

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.



Dídac Alcoriza y Jose Mansilla

T A S T A V E N T S
restaurant

MENÚ ORIGEN

OSTRA Nº 3

pera, cava y caviar

CABALLA

yogourt, uva, pepino romesco y caviar

CARPACCIO DE PRESA

cremoso de ceps vinagreta de cacahuete y encurtidos

ANGUILA BRASA

gástric de zanahoria, beurre blanc de calamar y gel de naranja

CORDERO

cous cous, nata agria, menta y lima marroquí

SOPA DE FRESONES

toques ácidos, lácteos y dulces

CHOCOLATE, ACEITE Y SAL

texturas de chocolate, aceite de Oliva Picual de primera prensada y sal del Himalaya

65 €

(por persona)

MARIDAJE suplemento 25 €

(por persona)

TASTAVENTS
restaurant

MENÚ SENSACIONES

GAMBA DE PALAMÓS

a la sal

CIGALA Y PIÑA

jugo de pescado de roca y pomelo

ATÚN SOSTENIBLE

con ajo verde de pistacho, gel de mango y caviar

PESCADO DE ROCA

con jugo de bogavante y naranja, tierra de oliva Kalamata y patata

CODORNIZ ESCABECHADA

texturas de maíz y remolacha

PRESA IBÉRICA

ajos tiernos, shitake, infusión jugo de carne con citronela y cítricos

WAGYU Y CAVIAR

cremoso de coliflor, piñón garrapiñado y brote de wasabi

FESTIVAL DE FRUTAS

de temporada en texturas

REFRESCANTE DE CHOCOLATE BLANCO

cítricos, albahaca y cerezas

95 €

(por persona)

MARIDAJE suplemento 35 €

(por persona)

T A S T A V E N T S
restaurant

OSTRA N° 3
pera, cava y caviar

6,5 €/Uni.

OSTRA N° 3
al natural

5 €/Uni.

GAMBA DE PALAMÓS
a la sal

7,5 €/Uni.

CABALLA
yogourt, uva, pepino, romesco y caviar

16 €

CARPACCIO DE PRESA
cremoso de ceps, vinagreta de cacahuete y encurtidos

22 €

ANGUILA BRASA
gástric de zanahoria, beurre blanc de calamar y gel de naranja

18 €

CORDERO
cous cous, nata agria, menta y lima marroquí

26 €

CIGALA Y PIÑA
jugo de pescado de roca y pomelo

22 €

ATÚN SOSTENIBLE
con ajo verde de pistacho, gel de mango y caviar

26 €

T A S T A V E N T S
restaurant

CODORNIZ ESCABECHADA

texturas de maíz y remolacha

24 €

PESCADO DE ROCA

con jugo de bogavante y naranja, tierra de oliva Kalamata y patata

26 €

PRESA IBÉRICA

ajos tiernos, shitake, infusión jugo de carne con citronela y cítricos

26 €

WAGYU Y CAVIAR

cremoso de coliflor, piñón garrapiñado y brote de wasabi

34 €

T A S T A V E N T S
restaurant

POSTRES

JUGO DE FRESONES con toques ácidos, lácteos y dulces	9,5€
CHOCOLATE, ACEITE Y SAL texturas de chocolate, aceite de oliva de primera prensada y sal del Himalaya	9,5 €
FESTIVAL DE FRUTAS de temporada en texturas	9,5 €
REFRESCANTE DE CHOCOLATE BLANCO cítricos, albahaca y cerezas	9,5 €

