

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 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 y queso 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 €

(por persona)

maridaje opcional

25 €

(por persona)

T A S T A V E N T S
restaurant

MENÚ SENSACIONES

BOGAVANTE

caviar, gel escabechado y crujiente de anchoas

GUISANTE LÁGRIMA, 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

GUISO DE MÚRGULAS Y PAPADA IBÉRICA

con judía de Santa Pau, navajas, estragón e hilos de chile

RODABALLO

ceps, esencia de berberechos y pistachos

COCHINILLO

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

CIERVO

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

FESTIVAL DE FRUTAS

de temporada en texturas

RUIBARBO

remolacha y miel

95 €

(por persona)

maridaje opcional

35 €

(por persona)

T A S T A V E N T S
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 (10 gr) con blinis de mantequilla	42 €
SALMÓN yogurt ahumado, encurtidos, romesco de curry	15 €
GUISANTE LÁGRIMA, ANGUILAS con velo de panceta ibérica y jugo de azafrán	27 €
GUISO DE MÚRGULAS Y PAPADA IBÉRICA con judía Santa Pau, navajas, estragón e hilos de chile	18 €

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

TASTAVENTS

restaurant

CANELÓN DE PATO Y MANZANA

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

22 €

ANGUILA A LA BRASA

con gástric de zanahorias, beurre blanc de calamar y naranja

18 €

LUBINA CURADA

boniato, mantequilla de erizos, celeri y alcaparras

34 €

RODABALLO

ceps, esencia de berberechos y pistachos

32 €

COCHINILLO

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

28 €

CIERVO

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

28 €

TERNERA

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

28 €

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

TASTAVENTS
restaurant

POSTRES

NUESTRA VERSIÓN DE LEMON 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 €

