

# 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

# TASTAVENTS

restaurant

## MENÚ ORIGEN

### ERIZO DE MAR

espuma de mejillones del Delta en escabeche e hinojo

### TOMATES DEL HUERTO

bonito marinado, tierra de cacao, aceitunas y caviar

### ANGUILA DEL DELTA

a la brasa, gástric de zanahoria y beurre blanc de calamar con naranja

### MORRILLO DE ATÚN

en su jugo, aroma hoisin, manzana, duxelles de setas y piñones

### COCHINILLO

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

### FLAÓ DE MATÓ

anís, miel y granizado de menta

### FESTIVAL DE FRUTAS

de temporada en texturas

**65 €**

(por persona)

Nuestra cocina se construye a partir del mejor producto fresco de temporada; por ello, algunos platos pueden experimentar ligeras variaciones según disponibilidad.

T A S T A V E N T S  
restaurant

## MENÚ SENSACIONES

### ERIZO DE MAR Y CAVIAR

espuma de mejillones del Delta en escabeche y hinojo

### GAMBA BLANCA

coco y menta, pistacho, apio y manzana

### CALAMAR Y TIRABEQUES

panceta ibérica y jugo de calamar infusionado con azafrán

### SEPIOTAS DE COSTA

a la brasa, jugo sepia y salsa de tinta

### SUQUET DE CIGALA Y OSTRA

arena de estragón, albahaca y patata

### CODORNIZ ESCABECHADA

jugo de la codorniz escabechada, coliflor, quinoa y frutos rojos

### MORRILLO DE ATÚN

en su jugo, aroma hoisin, manzana, duxelle de setas y piñones garrapiñados

### COCHINILLO

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

### SOPITA DE HIGOS

almendras y vainilla

### CHOCOLATE, ACEITE Y SAL

nuestra versión

**95 €**

(por persona)

Nuestra cocina se construye a partir del mejor producto fresco de temporada; por ello, algunos platos pueden experimentar ligeras variaciones según disponibilidad.

T A S T A V E N T S  
restaurant

**\*MENÚ RAÍCES**

**TOMATES DEL HUERTO**

tierra de cacao, aceitunas y brotes verdes

**VELO DE CELERY**

encurtido, manzana y sopita de coco y menta

**FLOR DE CALABACÍN**

coliflor, melocotón y pistacho

**TIRABEQUES A LA BRASA**

gástric de zanahoria y jugo de soubise

**RAVIOLI DE COL**

setas de temporada, ceps y espárrago blanco

**SOPITA DE HIGOS**

almendras y vainilla

**FESTIVAL DE FRUTAS**

de temporada en texturas

**65 €**

(por persona)

Nuestra cocina se construye a partir del mejor producto fresco de temporada; por ello, algunos platos pueden experimentar ligeras variaciones según disponibilidad.  
\*Menú vegano-vegetariano disponible con reserva y aviso previo de 48 horas de antelación.

T A S T A V E N T S  
restaurant

## PLATOS

**GAMBA DE PALAMÓS A LA BRASA** 7 €/uni.

**OSTRAS DEL DELTA N.º 3** 5,5 €/uni.

**VIAJE AL CAVIAR** 44 €  
30 g de caviar iraní seleccionado, acompañado de mantequilla francesa y blinis artesanos

**ERIZO DE MAR** 7,5 €/uni.  
espuma de mejillones del Delta en escabeche e hinojo

**TOMATES DEL HUERTO** 17 €  
bonito marinado, tierra de cacao, aceitunas y caviar

**ANGUILA DEL DELTA** 18 €  
a la brasa, gástric de zanahoria, beurre blanc de calamar con naranja

**MORRILLO DE ATÚN** 26 €  
en su jugo, aroma hoisin, manzana, duxelle de setas y piñones

**COCHINILLO** 28 €  
chirivía a la vainilla con salsa de kiwi y naranja, pak choy braseado

Nuestra cocina se construye a partir del mejor producto fresco de temporada;  
por ello, algunos platos pueden experimentar ligeras variaciones según disponibilidad.

# TASTAVENTS

restaurant

<b>GAMBA BLANCA</b> coco y menta, pistacho, apio y manzana	<b>24 €</b>
<b>SEPIOTAS DE COSTA</b> a la brasa, jugo sepia y salsa de tinta	<b>25 €</b>
<b>SUQUET DE CIGALA Y OSTRA</b> arena de estragón, albahaca y patata	<b>32 €</b>
<b>CALAMAR Y TIRABEQUES</b> panceta ibérica y jugo de calamar infundado con azafrán	<b>25 €</b>
<b>CODORNIZ ESCABECHADA</b> jugo de codorniz escabechada, coliflor, quinoa y frutos rojos	<b>20 €</b>
<b>SOLOMILLO DE TERNERA ECOLÓGICA</b> jugo de carne, tuétano, patatas en texturas y tierra de maíz	<b>34 €</b>
<b>VELO DE CELERY</b> encurtido, manzana y sopita de coco y menta	<b>17 €</b>
<b>TIRABEQUES A LA BRASA</b> gástric de zanahoria y jugo de soubise	<b>18 €</b>

Nuestra cocina se construye a partir del mejor producto fresco de temporada;  
por ello, algunos platos pueden experimentar ligeras variaciones según disponibilidad.

TASTAVENTS  
restaurant

**POSTRES**

<b>FLAÓ DE MATÓ</b> anís, miel y granizado de menta	<b>7,5 €</b>
<b>SOPITA DE HIGOS</b> almendras y vainilla	<b>7 €</b>
<b>CHOCOLATE, ACEITE Y SAL</b> nuestra versión	<b>8 €</b>
<b>FESTIVAL DE FRUTAS</b> de temporada en texturas	<b>7 €</b>

