

# TASTAVENTS

restaurant

## Tastavents et la mer

L'art de la gastronomie est comparable à un tour du monde en voilier. Il y a plusieurs façons de s'embarquer dans ce type d'aventure. Nous concernant, nous aimons le faire bien accompagnés. En n'utilisant que la boussole et la position des étoiles pour nous guider. Lever l'ancre, hisser les voiles, s'assurer que le foc et la bôme sont bien alignés. Surfer sur la houle et contempler le reflet de la lune à tribord. Écouter le murmure de la mer dans le silence de la nuit. Voilà à quoi ressemble notre cuisine : Une aventure où le bruit des braises, des casseroles, des sauces qui réduisent doucement se mêle aux arômes de salpêtre et de fruits de mer. Des odeurs de cordes mouillées, d'herbes aromatiques et de fruits secs grillés. En dirigeant nos voiles vers la côte, pour déposer sur votre table les saveurs d'antan. Nous sommes des skippers et des marins capables de vous faire découvrir des saveurs uniques.



Didac Alcoriza et Jose Mansilla

# TASTAVENTS

restaurant

## MENU ORIGINE

### OURSIN ET CAVIAR

mousse de moules du Delta en escabèche et fenouil

### TOMATES DU POTAGER

bonite marinée, terre de cacao, olives et caviar

### ANGUILLE DU DELTA

grillée, gastrique de carotte et beurre blanc de calamar gel d'orange

### SECRETO DE THON

dans son jus, arôme hoisin, pomme, duxelles de champignons et pignons

### COCHON DE LAIT

panais à la vanille, sauce de kiwi et orange, pak choi braisé

### FLAÓ AU MATÓ

anis, miel et granité de menthe

### FESTIVAL DE FRUITS

de saison en textures

**65 €**

(par personne)

Notre cuisine se construit autour des meilleurs produits frais de saison;  
certains plats peuvent ainsi connaître de légères variations selon la disponibilité.

# TASTAVENTS

restaurant

## MENU SENSATIONS

### OURSIN ET CAVIAR

mousse de moules du Delta en escabèche et fenouil

### CREVETTE BLANCHE

noix de coco et menthe, pistache, céleri et pomme

### CALAMAR ET POIS GOURMANDS

lard ibérique et jus de calamar infusé au safran

### PETITES SEICHES DE CÔTE

grillées, jus de seiche et sauce à l'encre

### SUQUET DE LANGOUSTINE ET HUÎTRE

sable de pommes de terre croustillant à l'estragon et basilic

### CAILLE EN ESCABÈCHE

jus de caille en escabèche, chou-fleur, quinoa et fruits rouges

### SECRETO DE THON

dans son jus, arôme hoisin, pomme, duxelle de champignons et pignons caramélisés

### COCHON DE LAIT

panais à la vanille, sauce de kiwi et orange, pak choi braisé

### SOUPE DE FIGUES

amandes et vanille

### CHOCOLAT, HUILE ET SEL

notre version

**95 €**

(par personne)

Notre cuisine se construit autour des meilleurs produits frais de saison;  
certains plats peuvent ainsi connaître de légères variations selon la disponibilité.

T A S T A V E N T S  
restaurant

**\*MENU RACINES**

**TOMATES DU POTAGER**

terre de cacao, olives et jeunes pousses choux vert

**VOILE DE CÉLERI**

mariné, pomme et soupe de coco et menthe

**FLEUR DE COURGETTE**

chou-fleur, pêche et pistache

**POIS GOURMANDS GRILLÉS**

gastrique de carotte et jus de soubise

**RAVIOLI DE CHOU**

champignons de saison, cèpes et asperge blanche

**SOUPE DE FIGUES**

amandes et vanille

**FESTIVAL DE FRUITS**

de saison en textures

**65 €**

(par personne)

Notre cuisine se construit autour des meilleurs produits frais de saison;  
certains plats peuvent ainsi connaître de légères variations selon la disponibilité.  
\*Menu végétalien-végétarien disponible sur reservation avec un preavis de 48 heures.

T A S T A V E N T S  
restaurant

**PLATS**

**CREVETTE DE PALAMÓS GRILLÉE** 7 €/pièce

**HUÎTRES DU DELTA N.º 3** 5,5 €/pièce

**VOYAGE AU CAVIAR** 44 €  
30 g de caviar iranien sélectionné, accompagné de beurre français et de blinis artisanaux

**OURSIN** 7,5 €/pièce  
moules du Delta en escabèche et fenouil mariné

**TOMATES DU POTAGER** 17 €  
bonite marinée, terre de cacao, olives et caviar

**ANGUILLE DU DELTA** 18 €  
grillée, gastrique de carotte, beurre blanc de calamar et orange

**SECRETO DE THON** 26 €  
dans son jus, arôme hoisin, pomme, duxelle de champignons et pignons

**COCHON DE LAIT** 28 €  
panais à la vanille, sauce de kiwi et orange, pak choi braisé

Notre cuisine se construit autour des meilleurs produits frais de saison;  
certains plats peuvent ainsi connaître de légères variations selon la disponibilité.

# TASTAVENTS

restaurant

<b>CREVETTE BLANCHE</b> soupe de coco et menthe, pistache, céleri et pomme	<b>24 €</b>
<b>PETITES SEICHES DE CÔTE</b> oignon confit, jus de seiche et encre	<b>25 €</b>
<b>SUQUET DE LANGOUSTINE ET HUÎTRE</b> sable de pommes de terre croustillant à l'estragon et basilic	<b>32 €</b>
<b>CALAMAR ET POIS GOURMANDS</b> lard ibérique et jus de calamar infusé au safran	<b>25 €</b>
<b>CAILLE EN ESCABÈCHE</b> chou-fleur, quinoa et sauce aux fruits rouges	<b>20 €</b>
<b>FILET DE BŒUF BIOLOGIQUE</b> jus de viande et moelle, pommes de terre en textures et terre de maïs	<b>34 €</b>
<b>VOILE DE CÉLERI</b> mariné, pomme et soupe de coco et menthe	<b>17 €</b>
<b>POIS GOURMANDS GRILLÉS</b> gastrique de carotte et jus de soubise	<b>18 €</b>

Notre cuisine se construit autour des meilleurs produits frais de saison;  
certains plats peuvent ainsi connaître de légères variations selon la disponibilité.

T A S T A V E N T S  
restaurant

**DESSERTS**

<b>FLAÓ AU MATÓ</b> anis et miel, granité de menthe	<b>7,5 €</b>
<b>SOUPE DE FIGUES</b> amandes et vanille	<b>7 €</b>
<b>CHOCOLAT, HUILE ET SEL</b> notre version	<b>8 €</b>
<b>FESTIVAL DE FRUITS</b> de saison en textures	<b>7 €</b>

