

T A S T A V E N T S

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.



Dídac Alcoriza et Jose Mansilla

T A S T A V E N T S

restaurant

MENU ORIGINE

HUÎTRE GRILLÉE

avec mousse de ponzu et vin rance

SAUMON

yaourt fumé, pickles, romesco au curry et mente

CANNELLONI DE CANARD ET DE POMMES

jus de foie gras, truffe, fromage Tou dels Til·lers

BAR DU MEDITERRANÉE SALÉ

patate douce, beurre d'oursin, céleri et câpres

VEAU

poivrons de piquillo, sauce à la moelle et menthe, avec miettes aromatiques

NOTRE VERSION DE LA TARTE AU CITRON

CHOCOLAT ET NOISETTES

65 €

T A S T A V E N T S

restaurant

MENU SENSATIONS

HOMARD

caviar, gelée de cornichons et anchois croustillants

Petit pois

civelles, voile de lard ibérique et jus de safran

ANGUILLE GRILLÉE

avec gastrique de carotte, beurre blanc de calamar et orange

RAGOÛT

Ragoût de murgulas et de poitrine ibérique avec des haricots de Santa Pau, des couteaux, de l'estragon et des fils de piment

TURBOT

cèpes, essence de coques, pistaches

CERF

chou-fleur rôti, jus de viande Café de Paris et pignons caramélisés

PETIT COCHON

et panais à la vanille avec sauce au kiwi et à l'orange, pak choy braisé

FESTIVAL DU FRUIT

RHUBARBE

betterave et miel

95 €

(par personne)

T A S T A V E N T S
restaurant

HUÎTRE GRILLÉE 6 €

avec mousse de ponzu et vin rance

HUÎTRE 5,5 €

au naturel

CREVETTES DE PALAMÓS 7,5 €/U.

à la sel

CAVIAR 42 €

Oscietra 10gr avec blinis au beurre

SAUMON 15 €

yaourt fumé, pickles, romesco de curry et menthe

PETIT POIS 27 €

civelles, voile de lard ibérique et jus de safran

RAGOÛT 18 €

de bajoue ibérique et morilles, haricot de Santa Pau, couteaux, filets de piment et d'estragon

T A S T A V E N T S
restaurant

CANNELLONI DE CANARD et de pommes, jus de foie gras, truffe, fromage Tou dels Til·lers	22 €
ANGUIILLE GRILLÉE avec gastrique de carotte, beurre blanc de calamar et orange	18 €
BAR de Méditerranée salé, patate douce, beurre d'oursin, céleri et câpres	34 €
TURBOT cèpes, essence de coques, jus de poissons de roche, et pistaches	32 €
PETIT CHOCHON et panais à la vanille avec sauce au kiwi et à l'orange, pak choy braisé	28 €
CERF chou-fleur rôti, jus de viande Café de Paris et pignons caramélisés	28 €
VEAU poivrons de piquillo, sauce à la moelle et menthe, avec miettes aromatiques	28 €

T A S T A V E N T S
restaurant

POSTRES

NOTRE VERSION DE LA TARTE AU CITRON 9,5 €

CHOCOLAT ET NOISETTES 9 €
aux fruits de la passion

FESTIVAL DE FRUIT 8 €

RHUBARBE 7,5 €
betterave et miel

Possibilité d'ajouter de la truffe fraîchement râpée sur chaque plat +12€

