

TASTAVENTS

restaurant

Tastavents i el Mar

L'art de la gastronomia es pot equiparar amb el de realitzar una travessia per tot el món en veler. Hi ha diverses maneres d'embarcar-se en aquesta aventura. A nosaltres, ens agrada fer-ho en companyia i guiar-nos només amb la brúixola i la posició de les estrelles. Alçar l'àncora i hissar les veles, i comprovar que el foc i la botavara apunten a la mateixa direcció. Esquivar les onades i contemplar el reflex de la lluna a estribord. Sentir la mar de fons entre el silenci de la nit. Així és la nostra cuina. Una aventura on el so de la brasa, les casseroles i les salses reduït es barregen amb aromes de salnitre i marisc, olors de cordes mullades, d'herbes aromàtiques i de fruita seca torrada. Orientem les nostres veles cap a la costa, per apropar-vos els sabors d'antany a la taula. Som patrons i mariners disposats a apropar-vos sabors únics.



Dídac Alcoriza i Jose Mansilla

TASTAVENTS

restaurant

MENÚ ORIGEN

OSTRA A LA BRASA

amb escuma de ponzu i vi ranci

SALMÓ

iogurt fumat, envinagrats i romesco de curri i menta

CANELÓ D'ÀNEC I POMA

suc de foie-gras, tòfona i formatge Tou dels Til·lers

LLOBARRO CURAT DEL MEDITERRANI

moniato, mantega d'eriçons, api i tàperes

VEDELLA

pebrot del piquillo, salsa de moll de l'os amb menta i migas aromàtiques

LA NOSTRA VERSIÓ DEL LEMON PIE

XOCOLATA I AVELLANA

65 €

TASTAVENTS

restaurant

MENÚ SENSACIONS

LLAMÀNTOL

caviar, gel escabetxat i cruixent d'anxoves

PÈSOL LLÀGRIMA I ANGULES

amb un vel de cansalada ibèrica i suc de safrà

ANGUILA A LA BRASA

amb gàstric de pastanagues, beurre blanc de calamar i taronja

ESTOFAT

Guisat de murgules i papada ibèrica amb mongeta Santa Pau, navalles, estragó i fils de xili.

TURBOT

ceps, essència d'escopinyes i festucs

CÉRVOL

coliflor al forn, suc de carn amb aroma Café de Paris i pinyons garapinyats

GARRÍ

i xirivia amb vainilla, salsa de kiwi i taronja i bleda xinesa bresada

FESTIVAL DE FRUITES

RUIBARBRE

remolatxa i mel

95 €

(per persona)

TASTAVENTS

restaurant

OSTRA A LA BRASA

amb escuma de ponzu i vi ranci

6 €

OSTRA

al natural

5,5 €

GAMBA DE PALAMÓS

a la sal

7,5 €/Uni.

CAVIAR

Oscietra 10 g amb blinis de mantega

42 €

SALMÓ

iogurt fumat, envinagrats i romesco de curri i menta

15 €

PÈSOL LLÀGRIMA

i angules amb un vel de cansalada ibèrica i suc de safrà

27 €

ESTOFAT

de papada ibèrica i múrgoles, fesols de Santa Pau, navalles, fils de xili i estragó

18 €

TASTAVENTS

restaurant

CANELÓ D'ÀNEC

22 €

i poma, suc de foie-gras, tòfona i formatge Tou dels Til·lers

ANGUILA A LA BRASA

18 €

amb gàstric de pastanagues, beurre blanc de calamar i taronja

LLOBARRO

34 €

curat del Mediterrani, moniato, mantega d'eriçons de mar, api i taperes

TURBOT

32 €

ceps, essència i festucs

GARRÍ

28 €

i xirivia amb vainilla, salsa de kiwi i taronja i bleda xinesa bresada

CÉRVOL

28 €

coliflor al forn i suc de carn amb aroma Café de Paris i pinyons garapinyats

VEDELLA

28 €

pebrot del piquillo, salsa de moll de l'os amb menta amb migas aromàtiques

TASTAVENTS

restaurant

POSTRES

LA NOSTRA VERSIÓ DEL LEMON PIE 9,5€

XOCOLATA I AVELLANA 9 €
amb fruita de la passió

FESTIVAL DE FRUITES 8 €

RUIBARBRE 7,5 €
remolatxa i mel

Opció d'extra de tòfona fresca ratllada en cada plat +12€

