

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.



Dídac Alcoriza et Jose Mansilla

T A S T A V E N T S
restaurant

MENU ORIGINE

HUÎTRE N°3

poire, cava et caviar

MAQUEREAU

yaourt, raisins, concombre, romesco et caviar

CARPACCIO DE PRESA

crème de champignons à la vinaigrette de cacahuètes et légumes au vinaigre

ANGUILLE GRILLÉE

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

AGNEAU

couscous, crème aigre, menthe et citron vert marocain

JUS DE FRAISES

avec des notes acides lactiques et sucrées

CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE ET SEL

textures de chocolat, huile d'olive de première pression et de sel de l'Himalaya

65 €

(par personne)

ACCORD METS ET VINS supplément 25 €

(par personne)

T A S T A V E N T S
restaurant

MENU SENSATIONS

CREVETTE DE PALAMÓS

Au sel

LANGOUSTINE ET ANANAS

jus de sébaste et pamplemousse

THON DURABLE

avec vinaigrette d'ail, d'amandes et de pistaches, gel de mangue et caviar

POISSON DE ROCHE

avec jus de homard et d'orange, terre d'olive Kalamata et pommes de terre

CAILLES MARINÉES

textures de maïs et betterave

PRESA IBÉRIQUE

ail frais, shiitake, infusion de jus de viande à la citronnelle et aux agrumes

WAGYU ET CAVIAR

crème de chou-fleur et pignons caramélisés avec pousses de wasabi

FESTIVAL DE FRUITS

de saison en textures

CHOCOLAT BLANC RAFRAÎCHISSANT

agrumes, basilic et cerises

95 €

(par personne)

ACCORD METS ET VINS supplément 35 €

(par personne)

TASTAVENTS

restaurant

HUÎTRE DU DELTA N° 3

poire, cava et caviar

6,5 € /Uni.

HUÎTRE N°3

Au naturel

5 € /Uni.

CREVETTE DE PALAMÓS

au sel

7,50 € /Uni.

MAQUEREAU

yaourt, raisins, concombre, romesco et caviar

16 €

CARPACCIO DE PRESA

crème de champignons à la vinaigrette de cacahuètes et légumes au vinaigre

18 €

ANGUILLE GRILLÉE

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

18 €

AGNEAU

couscous, crème aigre, menthe et citron vert marocain

26 €

LANGOUSTINE ET ANANAS

jus de sébaste et pamplemousse

22 €

THON DURABLE

avec vinaigrette d'ail, d'amandes et de pistaches, gel de mangue et caviar

26 €

TASTAVENTS

restaurant

CAILLES MARINÉES

textures de maïs et betterave

24 €

POISSON DE ROCHE

avec jus de homard et d'orange, terre d'olive Kalamata et pommes de terre

26 €

PRESA IBÉRIQUE

ail frais, shiitake, infusion de jus de viande à la citronnelle et aux agrumes

26 €

WAGYU ET CAVIAR

crème de chou-fleur et pignons caramélisés avec pousses de wasabi

34 €

T A S T A V E N T S
restaurant

DESSERTS

JUS DE FRAISES

avec des notes acides lactiques et sucrées

9,5 €

CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE ET SEL

textures de chocolat, huile d'olive de première pression et de sel de l'Himalaya

9,5 €

FESTIVAL DE FRUITS

de saison en textures

9,5 €

CHOCOLAT BLANC RAFRAÎCHISSANT

agrumes, basilic et cerises

9,5 €

