

L'HOSTAL

ESPAI GASTRONÒMIC

Una immersió autèntica en l'art de la gastronomia

MENÚ

del 8 d'abril al 30 d'abril del 2025

Còctel de benvinguda

ENTRANTS FREDS

- Esfèric de blat de moro
- Amanida Thai
- Taco de blat de moro cruixent amb ceviche de gamba i guacamole
- Causa Limeña amb tiradito d'orada al aji groc

ENTRANTS CALENTS

- Dimsum de llagostí amb romesco
- Xiao long bao de cap i pota

SEGONS

- Gaing phed yang curri vermell tailandès amb pollastre de pagès
- Sandvitx de galta de porc amb mole negre
- Taco de cochinita pibil

POSTRES

- Mooncakes
- Pinya rostida amb pebre de Sechuan i gingebre amb gelat de te matcha

CELLER

- Proposta de maridatge de vins i begudes

Dispossem de plats adaptats per al·lèrgies i intoleràncies

Preu: 28,00 €

Inclou: begudes, cafès i IVA

Descobreix més a joviatculinaryarts.com/es/