

Mantía¹IR

ISRAEL RAMOS

Creemos en una cocina basada en lo tradicional y de amor por el producto. Una cocina honesta y de sabores. Una cocina libre de prejuicios y abierta al mundo, donde damos rienda suelta a la creatividad, los sentidos y las emociones. Es por eso y solo por eso que nos atrevemos a sugerirle una experiencia gastronómica apasionada y diferente, cuyo resultado no puede ser otro que nuestro

Menú Degustación, ¡qué lo disfruten!

Menú Creta

Entrante a elegir:

Ventresca de atún curada, crema moruna y sorbete de codium
Puerro cocinado en su jugo con caldo de legumbres
Arroz meloso de hierbas con jugo de berberechos, tendones de ternera y galeras
Guisante mini del Maresme con bacalao y escabeche de pollo

Pescado a elegir:

Pescado del día con caldo marinero y puré de alcachofas
Merluza de pincho con tagarinas y setas

Carne a elegir:

Pato salvaje con crema de limón y jugo de cebolla tostada
Solomillo de jabalí con cremoso de coliflor y mojo
Steak tartare

Postre a elegir:

Strudel de manzana
Chocolate con azafrán y naranja

48€

Los menús solo se sirven a mesa completa y mismo menú. Precio por persona, I.V.A incluido
Por cuestiones de elaboración, los menús Arcilla y Caliza se servirán hasta las 15.00 en el servicio de almuerzo y hasta las 22.30 en el servicio de cena.
El menú Creta solo se podrá elegir para mesas con un máximo de 6 comensales.

Puesto que realizamos una cocina de temporada y dependemos de los distintos mercados que nos sirven, algunos platos del menú podrían sufrir alguna variación.

Reglamento (EU) Nº 1169/2011. Sentimos no poder garantizar completamente la ausencia de alérgenos (incluidas trazas). Por favor indiquenos si tiene alguna alergia alimentaria.

Menú Arcilla

Caldo de apio y Amontillado con foie
Zanahoria aliñá

Buñuelo de ortiguillas con alioli de Manzanilla
Pan tostado con duxelle, panceta y trufa

Ventresca de atún curada, crema moruna y sorbete de codium
Setas, castañuelas y trufa

Calamar de anzuelo con gambas, calabaza y tuétano

Pescado de mercado con caldo marinero y alcachofas

Pato salvaje con crema de limón y jugo de cebolla tostada

Solomillo de jabalí con cremoso de coliflor y mojo

Helado de boniato con kiko, mole y yogurt

Chocolate con azafrán y naranja

55€

Menú Caliza

Caldo de apio y Amontillado con foie
Zanahoria aliñá

Buñuelo de ortiguillas con alioli de Manzanilla
Pan tostado con duxelle, panceta y trufa

Ventresca de atún curada, crema moruna y sorbete de codium
Tagarninas con langostino y jabugo

Guisante mini del Maresme con bacalao y escabeche de pollo

Arroz meloso de hierbas con jugo de berberechos, tendones de ternera y galeras

Setas, castañuelas y trufa

Calamar de anzuelo con gambas, calabaza y tuétano

Pescado de mercado con caldo marinero y alcachofas

Pato salvaje con crema de limón y jugo de cebolla tostada

Solomillo de jabalí con cremoso de coliflor y mojo

Helado de boniato con kiko, mole y yogurt

Strudel de manzana

Chocolate con azafrán y naranja

68€

MARIDAJE

MARIDAJE CON VINOS DE JEREZ
MARIDAJE MANTÚA

MENÚ ARCILLA

30€
30€

MENÚ CALIZA

40€
40€