



MAS GENERÓS

Un paseo gastronómico por los sabores de nuestro jardín. Cada mañana recolectamos verduras, hierbas y flores comestibles de la huerta para llenar de colores y vitalidad los platos que les ofrecemos a continuación.

ENTRANTES

Coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra del Empordà (G) - 3,5 €

Hierbas y flores en tempura de arroz - 5,5 €

Buñuelos de coliflor con salsa de miso y miel (S,O) - 8 €

PRIMEROS PLATOS

Crema de calabaza y naranja con albóndigas de lentejas al azafrán - 12,5 €

Tostada con escalivada de nuestro huerto y anchoas de l'Escala (G) - 16 €

Puerros al Cava con crema de erizos de mar y perifollo (L, M) - 17 €

Ensalada de hojas y flores con kale crujiente, virutas de queso curado, boniato y vinagreta de granada (L) - 14,5 €

Carpaccio de entrecot de vaca con setas confitadas, avellanas, parmesano y jarabe de abeto (N, L) - 16 €

Cintas de pasta fresca a la jardinera con pisto de verduras y hierbas aromáticas (O, G) - 13,5 €

Mano de setas de castaño horneadas con aceite de trufa y huevo frito de nuestras gallinas (O) - 15 €

SEGUNDOS PLATOS

Arroz de Pals al horno con alcachofas, setas y ajo y perejil (A) - 16 €

Guiso de rape con tupinambos y gambas (P, M, N) - 25 €

Pulpo horneado con costra de sobrasada sobre una base de patata y calabaza confitada (A, P, Mo) - 19 €

El bacalao de la familia de Eugenia, confitado y revuelto con huevo, ajo y patatas paja (H, A, P) - 21 €

Salteado de calamares de costa con espárragos verdes, panceta y romesco (P, Mo, N) - 18 €

Tataki de magret de pato con frutos del bosque, vinagre agridulce, romero y castañas - 20 €

Filete de ternera de Girona a la plancha con patatas y chalotas al horno, pimientos verdes y nuestro chimichurri del jardín (A) - 25 €

Pollo de payés biencriado en Fonteta, asado con orejones, vino rancio, jengibre y pistachos (N) - 17 €

Canelón de manzana relleno de butifarra de perol con picada de carquinyolis, dados de manzana ácida y hojas de estragón (G, N) - 15 €

POSTRES

Torrija brúlée con helado de hierba luisa y coulis de frutos rojos (H, G, L) - 7 €

Tabla de quesos catalanes con nuestras mermeladas (N, L) - 11 €

Pastel de naranja y almendra con chocolate acompañado de helado de tomillo limonero (N, H) - 7,5 €

El Recuit de Fonteta con miel de mil flores y frutos secos (L, N) - 6 €

Piña, hinojo, sorbete de apio y manzana verde - 7 €

Trufas veganas, de chocolate negro, aceite de oliva virgen extra y plátano con lavanda - 1,8 €/u

Pastel del día (consultar alérgenos) - 6 €

Helados y sorbetes elaborados con las frutas, hierbas y flores de nuestro jardín por Angelo Corvitto de Torroella de Montgrí - 5,5 €

*Recetas de la Chef de las Flores, Iolanda Bustos.
Cocinadas por nuestro equipo de cocina de Mas Generós.*

Gluten (G), Leche (L), Marisco (M), Molusco (Mo), Pescado (P), Frutos Secos (N), Ajo (A), Huevos (H), Soja (S)