



MAS GENERÓS

Una passejada gastronòmica pels sabors del nostre jardí. Cada matí collim verdures, herbes i flors comestibles de l'horta per omplir de colors i vitalitat els plats que els oferim a continuació.

ENTRANTS

Coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge extra de l'Empordà (G) - 3,5 €

Herbes i flors amb tempura d'arròs - 5,5 €

Bunyols de coliflor amb miso i mel (S, O) - 8 €

PRIMERS PLATS

Crema de carbassa i taronja amb mandonguilles de lleties al safrà - 12,5 €

Torrada amb escalivada del nostre hort i anxoves de l'Escala (G) - 16 €

Porros al Cava amb crema de garroines i cerfull (L, M) - 17 €

Amanida de fulles i flors amb Kale cruixent, encenalls de formatge curat i vinagreta de magrana (L) - 14,5 €

Carpaccio d'entrecot de vaca amb bolets confitats, Parmesà i xarop d'avet (Fs, L) - 16 €

Cintes de pasta fresca a la jardinera amb pisto de verdures i herbes aromàtiques (O, G) - 13,5 €

Flota de gírgoles de castanyer fornejades amb oli de tòfona i ou de les nostres gallines ben ferrat (O) - 15 €

SEGONS PLATS

Arròs de Pals al forn, amb bolets, carxofes i julivertada (A) - 16 €

Suquet de rap amb nyàmeres i gambes (P, M, Fs) - 25 €

Pop fornejat amb crosta de sobrasada, patata i carbassa confitada (A, P, Mo) - 19 €

El bacallà de la família de l'Eugènia, esqueixat i remenat amb ou i patates palla (O, A, P) - 21 €

Saltejat de calamars de costa amb espàrrecs verds, panxeta cruixent i romesco (P, Mo, Fs) - 18 €

Tatakí de magret d'ànec amb fruits vermells, vinagre agredolç, romaní i castanyes - 20 €

Filet de vedella de Girona a la planxa amb patates rostides i el nostre chimichurri del jardí (A) - 25 €

Pollastre de pagès bencriat a Fonteta, rostit amb orellanes, gingebre i festucs (Fs) - 17 €

Caneló de poma farcit de botifarra de perol amb picada de carquinyolis, daus de poma àcida i fulles d'estragó (G, Fs) - 15 €

POSTRES

Torrija brülée amb gelat de marialluïsa y fruits vermells (O, G, L) - 7 €

Fusta de formatges catalans amb les nostres confitures (Fs, L) - 11 €

Pastís de taronja i ametlla amb xocolata acompanyat de gelat de farigola llimonera (Fs, O) - 7,5 €

El recuit de Fonteta amb mel de mil·lors i fruita seca (L, Fs) - 6 €

Pinya, fonoll, sorbet d'api i poma verda - 7 €

Trufes veganes de xocolata negra, OOVE i plàtan amb lavanda - 1,8 €/u

Pastís del dia (consultar al·lèrgens) - 6 €

Gelats i sorbets elaborats a partir de les fruites, herbes i flors del nostre jardí per Angelo Corvitto de Torroella de Montgrí - 5,5 €

*Receptes de la Xef de les Flors, Iolanda Bustos.
Cuinades pel nostre equip de cuina de Mas Generós.*

Gluten (G), Llet (L), Marisc (M), Molusc (Mo), Peix (P), Fruits Secs (Fs), All (A), Ous (O), Soja (S)