



MAS GENERÓS

Un voyage gastronomique à travers les parfums de notre jardin. Tous les matins, nous cueillons les légumes, les herbes et les fleurs comestibles du jardin pour donner de la couleur et de la vitalité aux plats que nous vous proposons ci-dessous.

AMUSE-BOUCHES

Tartine à la tomate et à l'huile d'olive vierge extra de l'Empordà (G) - 3,5 €

Herbes et fleurs avec tempura de riz - 5,5 €

Beignets de chou-fleur au miso et au miel (S, O) - 8 €

ENTRÉES

Crème de potiron et orange avec boulettes de lentilles au safran - 12,5 €

Tartine avec légumes grillés de notre jardin et anchois de l'Escala (G) - 16 €

Poireaux au Cava avec crème d'oursins et cerfeuil (L, M) - 17 €

Salade de feuilles et fleurs avec chou frisé croustillant, copeaux de fromage affiné et vinaigrette de grenade (L) - 14,5 €

Carpaccio d'entrecôte de bœuf aux cèpes confits, Parmesan, et sirop de pin (Fs, L) - 16 €

Rubans de pâte fraîche à la jardinière, avec ratatouille de légumes et herbes du jardin (O, G) - 13,5 €

Champignons maitake rôtis au four à l'huile de truffe et oeuf au plat de notre poulailler (O) - 15 €

MAIN COURSES

Riz de Pals au four aux artichauts, champignons et persillade (A) - 16 €

Ragoût de lotte aux topinambours et crevettes (P, M, Fs) - 25 €

Poulpe rôti avec croûte de "sobrassada" sur un lit de pommes de terre et de courge confites (P, Mo, A) - 19 €

Morue à la manière de la famille d'Eugénie, confite et mélangée avec des œufs brouillés et des pommes de terre paille (O, P, A) - 21 €

Calamars sautés avec asperges vertes, lard croustillant et sauce romesco (P, Mo, Fs) - 18 €

Tataki de magret de canard aux fruits rouges et romarin avec vinaigrette aigre-douce et châtaignes - 20 €

Filet de bœuf grillé avec des pommes de terre rôties aux échalotes, poivrons verts et chimichurri de notre jardin (A) - 25 €

Poulet de campagne élevé à Fonteta, rôti avec des abricots secs, du gingembre et des pistaches (Fs) - 17 €

Cannelloni de pomme farci de butifarra de perol, carquinyolis, dés de pomme acide et feuilles d'estragon (G, Fs) - 15 €

DÉSSERTS

Pain perdu brûlé avec glace à la verveine citronnée (O, G, L) - 7 €

Plateau de fromages catalans avec nos confitures maison (Fs, L) - 11 €

Gâteau à l'orange, amandes et chocolat avec glace au thym citronné (Fs, O) - 7,5 €

Fromage Recuit de Fonteta avec miel de mille fleurs et fruits séchés (L, Fs) - 6 €

Ananas, fenouil, sorbet de céleri et pomme verte - 7 €

Truffes veganes au chocolat noir, huile d'olive vierge extra et banane à la lavande - 1,8 €/u

Gâteaux du jour (consultez les ingrédients) - 6 €

Glaces et sorbets à base de fruits, herbes et fleurs de notre jardin - 5,5 €

*Recettes de la Chef des Fleurs, Iolanda Bustos.
Cuisinées par notre équipe de cuisine du Mas Generós.*

Gluten (G), Lait (L), Poisson (P), Fruits de mer (M), Mollusque (Mo), Fruits Secs (Fs), Ail (A), Oeuf (O), Soja (S)