



MAS GENERÓS

MENU PAYSAGES DE L'EMPORDÀ

Proposition pour profiter tranquillement de notre jardin et de la gastronomie la plus raffinée. Avec des tables rondes disposées directement dans le jardin, devant le porche et avec le Mas en toile de fond, où vous pourrez vous asseoir confortablement tout en dégustant le menu plat par plat, servi par notre équipe du début à la fin.

Cocktail botanique de bienvenue

...Avec des chips de fleurs

- Un plat à choisir dans chaque catégorie -

ENTRÉES

Gazpacho de fraises avec anchois marinés et fleurs du jardin

Velouté de potiron et mandarine avec boulettes de lentilles au safran

Carpaccio de morue à l'orange, olives vertes, fenouil et amandes

Salade de feuilles et de fleurs avec fromage frais de Fonteta et vinaigrette de pollen et miel

PREMIER PLAT

Œuf à basse température avec crème de chou-fleur et copeaux ibériques à la truffe

Cannelloni d'épinards avec ajoblanco de pignons et pruneaux à la garnatxa

Carpaccio de bœuf avec foie et pesto de fleurs

Artichauts confits avec crevettes sur une romesco aux algues

DEUXIÈME PLAT

Épaule d'agneau de lait, rôtie avec échalotes, miel et romarin

Mer et montagne de poulet fermier avec langoustine

Filet de rascasse à la langoustine, avec crème de pomme de terre et laurier

Tendre de veau avec jus de rôti et tubercules texturés

PRÉ-DESSERT

Sorbets d'herbes et de fleurs aromatiques de notre jardin

DESSERT

Gâteau de célébration au choix

135 €

Cafés et infusions d'herbes digestives du jardin

Cave : Vins mousseux et vins de la DO Empordà

Si vous préférez le format traditionnel à deux plats, comme des demi-portions (d'abord du poisson puis de la viande), un supplément de 8 € sera ajouté au total du menu.

Si vous souhaitez ajouter à votre menu un apéritif issu des menus cocktails jardin froid, un supplément de 4 € par apéritif et par personne sera ajouté. Ce menu sera le même pour tous, avec des exceptions uniquement pour les intolérances ou les allergies. Il est nécessaire de choisir au moment de la réservation la sélection de plats du menu.

Le prix inclut la mise en place de tables et de chaises dans le jardin, ainsi que la vaisselle et le service pour jusqu'à 45 personnes. Il n'inclut pas de chapiteau ni de décorations spéciales.

En raison de l'infrastructure propre au restaurant Mas Generós, si vous souhaitez organiser un événement avec plus de personnes, vous devrez faire appel à un service de restauration externe en plus de la location des espaces, du jardin et de l'hôtel avec exclusivité.