



LA COCINA DEL JARDÍN DE MAS GENERÓS

Bienvenidos a un paseo gastronómico por los sabores de la Costa Brava.

Cada mañana seleccionamos de nuestra huerta verduras, hierbas y flores para crear los platos que les ofrecemos.

Disfruten de nuestra cocina y servicio. Siéntanse en casa.

PARA EMPEZAR

Gilda generosa

2.90€ u. (pescado)

Boquerones en aove con lima y pimienta

12€ (pescado)

Coca de pan con tomate

3,50€ (Gluten)

Hierbas y flores en tempura de arroz

6€ (vegano)

Buñuelos de hierbas aromáticas con pesto rosa

10€ (gluten, huevo, frutos secos)

Croquetas de jamón ibérico de Guijuelo

2,80€/u. (gluten, lactosa)

Ensaladilla rusa con atún y anchoa

13€ (huevo, pescado)

Jamón de bellota acompañado de pan con tomate

19€ (gluten del pan)



PRIMEROS PLATOS

Ensalada de tomate y cebolla de Figueres chafada al Estilo Empordanès

13€ (Vegano)

Ensalada de hojas, flores, frutas y raíces con vinagreta de miel y semillas

14€

Gazpacho de remolacha, rosas y fresas con recuit de Fonteta

12,50€ (lactosa del recuit)

Carpaccio de bacalao con habitas confitadas, naranja e hinojo

15€ (pescado)

Carpaccio de entrecot, parmesano, rúcula, avellanas y jarabe de abeto

19,5€ (frutos secos)

Ceviche de sirvia (jurela) con agua de coco, physalis y aromáticas del jardín

16€ (Pescado)

Cintas de pasta fresca a la jardinera con albahaca

13,5€ (gluten, huevo)

Coca tostada con escalivada de nuestra huerta y anchoas de La Escala

13€ (gluten, pescado)



SEGUNDOS PLATOS

Canelones de espinacas y verdolagas cubiertos de crema de chirivía y manzana

15€ (gluten, frutos secos) (vegano)

Setas de castaño horneadas con butifarra del perol y huevos fritos de nuestras gallinas

17€ (huevo)

Arroz de Pals al horno con setas y verduras de temporada (Mínimo 2 personas)

16€ (vegano)

Suquet de rape, tupinambo y gambitas de Palamós 25€ (pescado, marisco, ajo)

Pulpo horneado con costra de sobrasada, sobre una base de patata y calabaza confitada

19€ (ajo, pescado, molusco)

Cocochas de bacalao con guisantes en su pilpil

21€ (pescado)

Bacalao al Estilo familiar de Eugenia, con patatas paja y huevos revueltos

21€ (huevo, ajo, pescado)

Calamares de costa a la plancha con espárragos verdes, panceta y romesco

18€ (pescados, moluscos, frutos secos)

Filete de ternera "Ben criada" con patatas horneadas, pimientos y chimichurri del jardín

25€ (ajo)

Pieza de espalda de cordero lechal del rebaño Mas Mercè con berenjena, almendras y menta

21€ (frutos secos)

Pollo de payés asado con orejones, pistachos, vino rancio y jengibr

18€ (frutos secos)



POSTRES

Torrija brúlee con helado de hierbaluisa y frutos rojos 8€ (gluten, huevo, lactosa)

Tabla de quesos locales con nuestras confituras 14€ (frutos secos, lactosa)

Pastel de Naranja y almendra con chocolate, acompañado de helado de miel y flor de naranjo 8€ (frutos secos y huevo)

Recuit de Fonteta con miel de nuestras Abejas, flores y frutos secos 6€ (lactosa, frutos secos)

Ensalada dulce de piña, hinojo y sorbete de apio con manzana verde 8€ (vegano)

Trufas veganas de chocolate negro, AOVE y plátano con lavanda 1.80€/u.

Pastel del día 9€ (consultar alérgenos)

La “Flor y nata” de Mas Generós: base de pistacho con fresas, nata y flores 9€
(postre para 2 comensales) (gluten, huevo, lactosa, frutos secos)

Helados y sorbetes elaborados a partir de las frutas, hierbas y flores de nuestro jardín por Angelo Corvitto de Torroella de Montgrí 7€

Aquest menú ha estat creat especialment per la xef Iolanda Bustos, qui assessora el nostre equip i dissenya els plats que gaudiu avui. Encara que no sempre sigui a la cuina, la seva essència és present en cada recepta. Us recomanem alguna de les experiències gastrobotàniques que la Iolanda ofereix personalment a Mas generós.