



La cuina del Mas Generós comença al jardí.

Les flors, les herbes i els fruits que hi neixen inspiren la nostra cuina i n'omplen els plats.

Us convidem a passejar-hi, a sentir l'aroma del paisatge i descobrir d'on surt cada ingredient. Les hortes, el galliner, les abelles...

Des de fa anys cuino la natura per ajudar a reconnectar amb la terra, el benestar i els sabors autèntics del nostre entorn.

Aquí, al Mas Generós, he creat una proposta gastronòmica que comença entre plantes i acaba al plat, i que també podeu viure a través de les experiències gastrobotàniques privades que ofereixo personalment al jardí.

Aquesta cuina la fem realitat entre tots: l'Amàlia, al capdavant dels fogons; en Julio, a la sala; tot l'equip de l'hotel i els jardineros que cuiden cada detall; i molt especialment l'Eugènia Huguet, propietària i ànima d'aquest petit paradís al cor de l'Empordà.

Salut i flors,

Iolanda Bustos *“La xef de les flors”*



PRIMERS PLATS

Coca de pa amb tomàquet i AOVE Fontclara (<i>gluten</i>)	4€
Gilda generosa (<i>peix</i>)	3,50€/u.
Herbes i flors en tempura d'arròs (<i>vegà</i>)	9€
Pernil de gla i pa amb tomàquet (<i>gluten</i>)	28€
Anxova de l'Escala i pa amb tomàquet (<i>gluten i peix</i>)	2,5€/filet
Amanida de tomàquet de temporada amb ceba "al cop de puny" (<i>vegà</i>)	16€
Amanida verda de temporada (<i>vegà</i>)	16€
Carpaccio tebi de remolatxa al caliu amb formatge artesà, brotos tendres i avellanes (<i>lactosa, fruits secs</i>)	15€
Ceviche de corball amb aigua de coco i aromàtiques del jardí (<i>peix</i>)	19,50€
Cintes de pasta fresca a la jardineria amb orenga fresca (<i>gluten, ou</i>)	15€

Servei de pa amb romaní 1,80€/per persona (sense gluten 2€/unitat)

SEGONS PLATS

Arròs de Pals al forn amb verdures i bolets (mínim 2 persones) (<i>vegà</i>)	22€
Truita oberta generosa (farcida segons temporada) (<i>ou</i>)	18€
Bacallà a l'estil familiar de l'Eugènia, amb patates palla i ous remenats (<i>ou, all, peix</i>)	24€
Calamars de costa a la planxa amb espàrrecs verds, cansalada i romesco (<i>peix i fruits secs</i>)	21€
Filet de vedella de Girona amb patates, pebrots verds i ximixurri del jardí (<i>all</i>)	29€
Espatlla sencera de xai lletó, rostida amb vellut d'albergínia, ametlles i menta (<i>fruits secs</i>)	35€
Gratapaller rostit amb orellanes, festucs, vi ranci i gingebre (<i>fruits secs</i>)	22€

POSTRES

Pastís de taronja i ametlla amb xocolata i gelat de mel i flor de taronger (<i>fruits secs, ou</i>)	9€
Neulot farcit de lemon curd amb compota de poma especiada i canyella (<i>fruits secs, gluten, ou i lactosa</i>)	8€
Recuit de Fonteta amb mel de les nostres abelles, flors i fruits secs (<i>lactosa, fruits secs</i>)	8€
Trufes veganes de xocolata negra, oli d'oliva i plàtan amb lavanda (<i>vegà</i>)	2€/u.
Gelats i sorbets elaborats amb fruites, herbes i flors del nostre jardí per Angelo Corvitto, de Torroella de Montgrí	8€