



La cocina de Mas Generós empieza en el jardín.

Las flores, hierbas y frutos que nacen en él inspiran nuestra cocina y llenan de vida cada plato.

Os invitamos a pasear entre los aromas del paisaje, a descubrir de dónde proviene cada ingrediente: los huertos, el gallinero, las abejas...

Desde hace años cocino la naturaleza para ayudar a reconectar con la tierra, el bienestar y los sabores auténticos de nuestro entorno.

Aquí, en Mas Generós, he creado una propuesta gastronómica que nace entre plantas y continúa en el plato. Una propuesta que también podéis vivir a través de las experiencias gastrobotánicas privadas que ofrezco personalmente en el jardín.

Esta cocina es posible gracias a todos: Amàlia, al frente de los fogones; Julio, en la sala; el equipo del hotel y los jardineros que cuidan cada detalle; y muy especialmente Eugènia Huguet, alma y propietaria de este pequeño paraíso en el corazón del Empordà.

Salud y flores,

Iolanda Bustos *“La chef de las flores”*



PRIMEROS PLATOS

Coca de pan con tomate y AOVE Fontclara (gluten)	4€
Gilda generosa (pescado)	3,50€/u.
Hierbas y flores en tempura de arroz (vegano)	9€
Jamón de bellota y coca tostada con tomate (gluten)	28€
Anchoa de L'Escala sobre coca de pan con tomate (gluten y pescado)	2,5€/filete
Ensalada de tomate del huerto de temporada con cebolla "golpeada" (vegano)	16€
Ensalada verde de temporada (vegano)	16€
Carpaccio tibio de remolacha a la brasa con queso artesano, brotes tiernos y avellanas (lactosa, frutos secos)	15€
Ceviche de corvina con agua de coco, y aromáticas del jardín (pescado)	19,50€
Cintas de pasta fresca a la jardinera con orégano fresco (gluten, buevo)	15€

Servicio de pan con romero 1,80€/por persona (sin gluten 2€/unidad)

SEGUNDOS PLATOS

Arroz de Pals al horno con verduras y setas (mínimo 2 personas) (vegano)	22€
Tortilla abierta <i>Generosa</i> (relleno según temporada) (buevo)	18€
Bacalao al estilo familiar de Eugenia, con patatas paja y huevos revueltos (buevo, ajo, pescado)	24€
Calamares de costa a la plancha con espárragos verdes, panceta y romesco (pescado, y frutos secos)	21€
Solomillo de ternera de Girona con patatas, pimientos verdes y chimichurri del jardín (ajo)	29€
Paletilla entera de cordero lechal, asada con terciopelo de berenjena, almendras y menta (frutos secos)	35€
Pollo de payés asado con orejones, pistachos, vino rancio y jengibre (frutos secos)	22€

POSTRES

Pastel de naranja y almendra con chocolate y helado de miel y flor de azahar (frutos secos, buevo)	9€
"Neulot" relleno de lemon curd con compota de manzana especiada y canela (frutos secos, gluten, buevo y lactosa)	8€
Requesón de Fonteta con miel de nuestras abejas, flores y frutos secos (lactosa, frutos secos)	8€
Trufas veganas de chocolate negro, aceite de oliva y plátano con lavanda (vegano)	2€/u.
Helados y sorbetes elaborados con frutas, hierbas y flores de nuestro jardín por Angelo Corvitto, de Torroella de Montgrí	8€