



## La cuisine du Mas Generós commence dans le jardin.

*Les fleurs, les herbes et les fruits qui y poussent inspirent notre cuisine et donnent vie à chaque assiette.*

*Nous vous invitons à vous promener, à respirer les parfums du paysage et à découvrir l'origine de chaque ingrédient : les potagers, le poulailler, les abeilles...*

Depuis toujours, la nature est ma cuisine — un chemin pour se reconnecter à la terre, au bien-être et aux saveurs vraies de notre paysage et de notre environnement. Ici, au Mas Generós, j'ai imaginé une proposition gastronomique qui naît parmi les plantes et se continue dans l'assiette. Une proposition que vous pouvez également vivre à travers les expériences gastrobotaniques privées que je propose personnellement dans le jardin.

Cette cuisine est rendue possible grâce à nous tous : Amàlia, aux commandes des fourneaux ; Julio maître de salle ; toute l'équipe de l'hôtel et les jardiniers qui veillent à chaque détail ; et tout particulièrement : Eugènia Huguet, l'âme, l'hôtesse et la propriétaire de ce petit paradis au coeur de l'Empordà.

### **Santé et fleurs,**

*Iolanda Bustos « La cheffe des fleurs »*



## PLATS PRINCIPAUX

Coca de pain à la tomate et huile d'olive extra vierge Fontclara ( <i>gluten</i> ) . . . . .	4€
Gilda généreuse ( <i>poisson</i> ) . . . . .	3,50€/pièce
Herbes et fleurs en tempura de riz ( <i>végétalien</i> ) . . . . .	9€
Jambon ibérique de bellota avec pain croustillant à la tomate ( <i>gluten du pain</i> ) . . . . .	28€
Anchois de L'Escala avec pain à la tomate ( <i>gluten et poisson</i> ) . . . . .	2,5€/filet
Salade de tomate de saison avec oignon écrasé à la main ( <i>végétalien</i> ) . . . . .	16€
Salade verte de saison ( <i>végétalien</i> ) . . . . .	16€
Carpaccio tiède de betterave grillée avec fromage artisanale jeunes pousses et noisettes ( <i>lactose, fruits secs</i> ) . . . . .	15€
Ceviche de courbine à l'eau de coco et herbes aromatiques du jardin ( <i>poisson</i> ) . . . . .	19,50€
Tagliatelles fraîches à la jardinière avec origan frais ( <i>gluten, œuf</i> ) . . . . .	15€

*Service de pain au romarin 1,80€/par personne (sans gluten 2€/unité)*

## PLATS PRINCIPAUX

Riz de Pals au four avec champignons et légumes (minimum 2 personnes) ( <i>végétalien</i> ) . . . . .	22€
Omelette ouverte généreuse (farcié selon la saison) ( <i>œuf</i> ) . . . . .	18€
Morue façon familiale d'Eugènia, avec pommes paille et œufs brouillés ( <i>œuf, ail, poisson</i> ) . . . . .	24€
Calmars de la côte grillés avec asperges vertes, poitrine fumée et sauce romesco ( <i>poisson, fruits secs</i> ) . . . . .	21€
Filet de bœuf de Gérone avec pommes de terre, poivrons verts et chimichurri du jardin ( <i>ail</i> ) . . . . .	29€
Épaule entière d'agneau de lait, rôtie avec velouté d'aubergine, amandes et menthe ( <i>fruits secs</i> ) . . . . .	35€
Poulet fermier rôti avec abricots secs, pistaches, vin rancio et gingembre ( <i>fruits secs</i> ) . . . . .	22€

## DESSERTS

Gâteau à l'orange et à l'amande avec chocolat et glace au miel et fleur d'oranger ( <i>fruits secs, œuf</i> ) . . . . .	9€
“Neulot” farci de lemon curd avec compote de pommes épicée et cannelle ( <i>fruits secs, gluten, œuf et lactose</i> ) . . . . .	8€
Recuit de Fonteta avec miel de nos abeilles, fleurs et fruits secs ( <i>lactose, fruits secs</i> ) . . . . .	8€
Truffes véganes au chocolat noir, huile d'olive et banane à la lavande ( <i>végétalien</i> ) . . . . .	2€/pièce
Glaces et sorbets élaborés avec fruits, herbes et fleurs de notre jardin par Angelo Corvitto, de Torroella de Montgrí . . . . .	8€