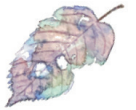




La cuina del Mas Generós comença al jardí.

Les flors, les herbes i els fruits que hi creixen, inspiren la nostra cuina i omplen de vida cada plat.

Us convidem a passejar entre les aromes del paisatge, a descobrir d'on prové cada ingredient: els horts, 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, a Mas Generós, he creat una proposta gastronòmica que neix entre plantes i continua al plat. Una proposta que també podeu viure a través de les experiències gastrobotàniques privades que ofereixo personalment al jardí.

Aquesta cuina és possible gràcies a l'equip de l'hotel i els jardiniers, que tenen cura de cada detall; i molt especialment l'Eugènia Huguet, ànima i propietària d'aquest petit paradís al cor de l'Empordà.

Salut i flors,
Iolanda Bustos *"La xef de les flors"*
Fonteta, tardor del 2026



PRIMERS PLATS

Coca de pa amb tomàquet i AOVE Fontclara (gluten)	4,00€
Gilda generosa (peix)	3,50€
Herbes i flors en tempura d'arròs (vegà)	9,00€
Pernil 100% ibèric de gla amb coca de pa amb tomàquet (gluten)	30,00€
Coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala (gluten i peix)	18,00€
Croqueta de gamba vermella de Palamós sobre <i>kimchee</i> de carbassons (llet, gluten, peix i marisc)	3,85€/u
Amanida de tomàquet en conserva del nostre hort amb ceba al "cop de puny" i olives (vegà)	16,00€
Amanida de verds amb brots i flors de temporada (vegà)	16,00€
Carpaccio tebi de remolatxa al caliu amb formatge de cabra, brots tendres del jardí i avellanes (lactosa i fruits secs)	16,00€
Cintes de pasta fresca a la jardineria amb aromàtiques (gluten, ou)	16,00€
Crema de xampinyons amb granola salada de tardor (fruits secs)	18,00€

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





SEGONS PLATS

Truita oberta generosa (farcit segons temporada) (<i>ou</i>)	18,00€
Mongetes del ganxet amb verdures, bolets i pil-pil de safrà (<i>vegà</i>)	22,00€
Arròs de Pals al forn amb verdures i bolets (<i>vegà</i>)	22,00€
Fideus a la cassola amb rap i carbassa a l'estil empordanès (<i>peix, gluten</i>)	24,00€
Bacallà a l'estil familiar de l'Eugènia, amb patates palla i ous remenats (<i>ou, all, peix</i>)	24,00€
Turbot al forn amb patatones i ametlles laminades a l'allet (<i>peix, all, fruits secs</i>)	28,00€
Gratapaller rostit amb orellanes, festucs, vi ranci i ginebre (<i>fruits secs</i>)	24,00€
Filet de vedella de Girona amb tubercles, pebrot verd i "ximixurri" del jardí (<i>all</i>) . .	30,00€
Espatlleta sencera de xai lletó, rostida, amb vellut d'albergínia, ametlla i menta (<i>fruits secs</i>)	35,00€



POSTRES

Pastís de taronja i ametlla amb xocolata i gelat de mel i flor de taronger (<i>fruits secs, ou</i>)	8,00€
"Neulot" farcit de lemon curd amb poma rostida i canyella (<i>fruits secs, gluten, ou i lactosa</i>)	8,00€
Recuit de Fonteta amb mel de les nostres abelles, flors i fruits secs (<i>lactosa, fruits secs</i>)	8,00€
Trufes veganes de xocolata, oli d'oliva i plàtan amb lavanda (<i>vegà</i>)	2,00€/u.
Gelats i sorbets elaborats amb fruites, herbes i flors del jardí per Angelo Corvito, de Torroella de Montgrí	8,00€

