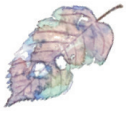




La cocina de Mas Generós empieza en el jardín.

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 jardín, 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 continua 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 todo 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"*
Fonteta, otoño del 2026





PRIMEROS PLATOS

Coca de pan con tomate y AOVE Fontclara ***(gluten)***	4,00€
Gilda generosa ***(pescado)***	3,50€
Hierbas y flores en tempura de arroz ***(vegano)***	9,00€
Jamón 100% ibérico de bellota con coca de pan con tomate ***(gluten)***	30,00€
Coca de escalivada con anchoas de l'Escala ***(gluten, pescado)***	18,00€
Croqueta de gamba roja de Palamós sobre *kimchee* de calabacín ***(leche, gluten, pescado y marisco)***	3,85€/u
Ensalada de tomate en conserva de nuestro huerto con cebolla al "cop de puny" y aceitunas ***(vegano)***	16.00€
Ensalada de hojas verdes y flores de temporada ***(vegano)***	16,00€
Carpaccio tibio de remolacha a la brasa con queso de cabra, brotes tiernos del jardín y avellanes ***(lactosa, frutos secos)***	16,00€
Cintas de pasta fresca a la jardinera con aromáticas ***(gluten, huevo)***	16,00€
Crema de champiñones con granola salada de otoño ***(frutos secos)***	18,00€

Servicio de pan 1,80€ por persona (sin gluten 2,00€/unidad)









SEGUNDOS PLATOS

Tortilla abierta generosa (relleno según temporada) ***(huevo)*** . . . . . 18,00€

Judías del "ganxet" con verduras, setas y pil-pil de azafrán ***(vegano)*** . . . . . 22,00€

Arroz de Pals al horno con verduras y setas ***(vegano)*** . . . . . 22,00€

Fideos a la cazuela con rape y calabaza al estilo ampurdanés ***(pescado, gluten)*** . . . . . 24,00€

Bacalao al estilo familiar de Eugenia, con patatas paja y huevos revueltos ***(huevo, ajo, pescado)*** . . . . . 24,00€

Rodaballo al horno con patatas y almendras al ajillo ***(pescado, frutos secos)*** . . . . . 28,00€

"Gratapaller" asado con orejones, pistachos, vino rancio y jengibre ***(frutos secos)*** . . 24,00€

Filete de ternera de Girona con patatas, pimiento verde y "chimichurri" del jardín ***(ajo)*** . . . . . 30,00€

Espalda entera de cordero lechal, asada con terciopelo de berenjena, almendra y menta ***(frutos secos)*** . . . . . 35,00€





POSTRES

Pastel de naranja y almendra con chocolate y helado de miel y flor de Naranjo ***(frutos secos, huevo)*** . . . . . 8,00€

"Neulot" relleno de lemon curd con manzana asada y canela ***(frutos secos, gluten, huevo y lactosa)*** . . . . . 8,00€

Requesón de Fonteta con miel de nuestras abejas, flores y frutos secos ***(lactosa, frutos secos)*** . . . . . 8,00€

Trufas veganas de chocolate, aceite de oliva y plátano con lavanda ***(vegano)*** . . . . . 2,00€/u.

Helados y sorbetes elaborados con frutas, hierbas y flores del jardín por Angelo Corvitto, de Torroella de Montgrí . . . . . 8,00€






Il·lustracions: Art_and_Bites (Laia Muns)