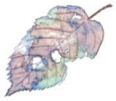
La cuisine du Mas Generôs commence dans le jardin.

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 Generôs, 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 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* »
Fonteta, automme - hivern

ENTRÉES

"Pan con tomate" avec huile d'olive vierge extra Fontclara ***(gluten)***	4,00€
Gilda généreus ***(poisson)***	3,50€
Herbes et fleurs en tempura de riz ***(végétarien)***	9,00€
Jambon 100 % ibérique de gland avec galette de "pan con tomate" ***(gluten)***	30,00€
Coca aux légumes grillés et aux anchois de l'Escala ***(gluten, poisson)***	18,00€
Croquette de crevette rouge de Palamós sur kimchi de courgette ***(lait, gluten, poisson et fruits de mer)***	3,85€/pièce
Salade de tomates en conserve de notre potager avec oignons « cop de puny » (Oignon écrasé) et olives ***(végétarien)***	16.00€
Salade de feuilles vertes, jeunes pousses et fleurs de saison ***(végétarien)***	16,00€
Carpaccio tiède de betteraves grillées au charbon de bois avec fromage artisanal, jeunes pousses du jardin et noisettes ***(lactose et fruits à coque)***	16,00€
Rubans de pâte fraîche à la jardinière aux herbes aromatiques ***(gluten, œuf)***	16,00€
Crème de champignons au granola salé d'automne ***(fruits à coque)***	18,00€

Service de pain 1,80 € par personne (sans gluten 2,00€ / pièce)

PLATS PRINCIPAUX

Généreuse omelette ouverte (garniture selon la saison) ***(œuf)*** . . . . . 18,00€

Haricots « del ganxet » aux légumes, champignons et pil-pil au safran ***(végétarien)*** . . 22,00€

Riz de Pals au four aux légumes et champignons ***(végétarien)*** . . . . . 22,00€

Nouilles en cocotte à la morue et au potiron,
à la manière de l'Empordà ***(poisson, gluten)*** . . . . . 24,00€

Morue à la manière familiale d'Eugenia, avec des pommes de terre
en lamelles et des œufs brouillés ***(œuf, ail, poisson)*** . . . . . 24,00€

Turbot au four avec pommes de terre et
amandes effilées à l'ail ***(poisson, fruits à coque)*** . . . . . 28,00€

« Gratapaller » rôti aux oreillons, pistaches, vin vieux et gingembre ***(fruits à coques)*** . 24,00€

Filet de veau de Gérone accompagné de pommes de terre,
de poivron vert et de « ximixurri » du jardin ***(ail)*** . . . . . 30,00€

Épaule d'agneau de lait rôtie, velours d'aubergine,
amandes et menthe ***(fruits à coque)*** . . . . . 35,00€

DESSERT

Gâteau à l'orange, amandes et chocolat, accompagné d'une glace
au miel et fleur d'oranger ***(fruits à coque, œuf)*** . . . . . 8,00€

« Neulot » fourré à la crème au citron, pommes rôties
et cannelle ***(fruits à coque, gluten, œuf et lactose)*** . . . . . 8,00€

Recuit de Fonteta au miel de nos abeilles,
fleurs et fruits à coque ***(lactose, fruits à coque)*** . . . . . 8,00€

Truffes végétaliennes au chocolat, huile d'olive et banane,
parfumées à la lavande ***(végétarien)*** . . . . . 2,00€/pièce

Glaces et sorbets élaborés à partir de fruits, d'herbes et de fleurs du jardin,
par Angelo Corvitto, de Torroella de Montgrí . . . . . 8,00€

Il·lustracions: Art_and_Bites (Laia Muns)