

MENÚ DÉGUSTATION

Exemple 1

Tomates de couleur de "Ca la Mercè"

Carpaccio de Thon

Rouget au miso avec enokis

Rôti de boeuf au sabayon d'orange

—

DESSERTS

Coco / Mangue / Passion

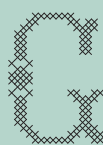
—

Café ou infusions du jardin*

TVA incluse / *boissons et café non inclus

45 €

Il existe la possibilité d'adapter le menu aux diètes végétariennes et veganes ainsi qu'aux intolérances et allergies.



MAS GENERÓS
FONTETA

MENÚ DÉGUSTATION

Exemple 2

Légumes de saison

Champignons de saison

Dentex au miso

Queue de boeuf glacée

—

DESSERTS

Mandarine / Verveine citronnelle / Menthe / Passion

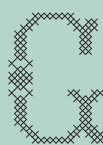
—

Café ou infusions du jardin*

TVA incluse / *boissons et café non inclus

45 €

Il existe la possibilité d'adapter le menu aux diètes végétariennes et veganes ainsi qu'aux intolérances et allergies.



MAS GENERÓS
FONTETA

MENÚ DÉGUSTATION

Exemple 3

Raviolis de consommé ibérique aux œufs de hareng

Champignons de saison

Rougets à l'orange

Queue de boeuf glacée

—

DESSERTS

Recuit / Patate douce / Pomme

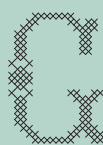
—

Café ou infusions du jardin*

TVA incluse / *boissons et café non inclus

45 €

Il existe la possibilité d'adapter le menu aux diètes végétariennes et veganes ainsi qu'aux intolérances et allergies.



MAS GENERÓS
FONTETA

MENÚ DÉGUSTATION

Exemple 4

Tomates de couleur de "Ca la Mercè"

Carpaccio de Thon

Fruits de mer aromatisés

Turbot au sabayon à l'orange

—

DESSERTS

Framboise / Basilic / Recuit / Hibiscus

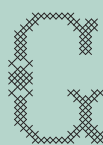
—

Café ou infusions du jardin*

TVA incluse / *boissons et café non inclus

45 €

Il existe la possibilité d'adapter le menu aux diètes végétariennes et veganes ainsi qu'aux intolérances et allergies.



MAS GENERÓS
FONTETA