

LES ENTRÉES

RIS D'AGNEAU SAUTÉS <i>Pica toste d'agneau, œuf poché et champignons</i>	16€
COQUILLES SAINT-JACQUES, ARTICHAUTS ET CHAMPIGNONS <i>Accompagné de copeaux de jambon et son jus ibérique</i>	14€
POIVRON PIQUILLO, MORUE ET GAMBAS <i>Au pilpil du safran et palourdes</i>	12€
CARPACCIO DE THON ROUGE <i>En escabèche, mayonnaise citrique et pesto d'herbes aromatiques</i>	19€
BOUILLON DE POULET FERMIER <i>Avec Idiazábal et purée d'oignons confits</i>	13€
L'ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA D.O HUELVA <i>Accompagné de pain « cristal » à la tomate</i>	24€
LE CAVIAR BAERI « PERLE NOIRE »... POUR LE PLAISIR ! <i>50 grs de caviar avec blinis et 2 coupes de Cava</i>	85€

LES VIANDES

CABRI CUIT À BASSE TEMPÉRATURE GLACÉ DANS SON PROPRE JUS <i>Avec salade de légumes marinés et émulsion de patate douce</i>	26€
TATAKI DE BŒUF "RUBIA GALLEGA" <i>Poêlée de champignons sautés</i>	24€
PIED DE COCHON, CUISSON A BASSE TEMPÉRATURE <i>Avec calamar et gambas de Roses</i>	22€
CARRÉ DE BÎCHE AVEC SON JUS TRUFFÉ <i>Purée de chou-fleur, crème de moelle et trompettes de la mort</i>	26€

LES POISSONS

POISSON DU MARCHÉ À LA MEUNIÈRE <i>Avec riz soufflé et citrouille en textures</i>	25€
LE RIZ ONCTUEUX "SENYORET" <i>Homard et calamars</i>	38€
SUQUET DE POISSON <i>Langoustine et palourdes</i>	26€
RIZ NOIR AUX CHAMPIGNONS DE SAISON, CHIPIRONS ET ROUGETS <i>Émulsion d'ail et de persil et mayonnaise citrique</i>	25€

LES DESSERTS

ANANAS GRILLÉ SUR LA BRAISE <i>Avec glace de coco</i>	11€
POIRES AU VIN <i>Glace au vin du Mas</i>	11€
PASIONATA <i>Yahourt en émulsion, glace fruit de la passion sur lit de crumble</i>	10€
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON <i>Avec jus d'orange</i>	9€
LES CHOCOLATS ET LEURS TEXTURES	10€
LA TRILOGIE DE GLACES MAISON	10€

Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander au Maître une liste des allergènes si vous le souhaitez

LE MENU "SAVEURS"... EN 4 SERVICES

RIS D'AGNEAU SAUTÉS

Pica toste d'agneau et œuf poché

ou

CARPACCIO DE THON ROUGE

En escabèche, mayonnaise citrique et pesto

-

SUQUET DE POISSON

Langoustine et palourdes

ou

POISSON DU MARCHÉ À LA MEUNIÈRE

Avec riz soufflé et citrouille en textures

-

TATAKI DE BŒUF "RUBIA GALLEGA"

Poêlée de champignons sautés

ou

CABRI CUIT À BASSE TEMPÉRATURE GLACÉ DANS SON PROPRE JUS

Avec salade de légumes marinées et émulsion de patate douce

-

PASIONATA

Yahourt en émulsion, glace fruit de la passion sur lit de crumble

ou

LES CHOCOLATS ET LEURS TEXTURES

48€ (TVA incluse)

*Pour un meilleur service le Chef Dani Tornos,
vous recommande ce menu pour l'ensemble de la table ...*

LE MENU "DÉGUSTATION"... DU MAS

BOUILLON DE POULET FERMIER

Avec Idiazábal et purée d'oignons confits

-

OREILLE DE PORC FRIT

Avec aïoli de coings

-

TOAST DE CHÈVRE

Avec fleurs miel

-

GAMBAS DE ROSES

Caviar et œufs de hareng

-

COQUILLES SAINT-JACQUES, ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS

ET JUS IBÉRIQUE

-

PETIT-POIVRONS ROUGE

Morue et cornichons

-

POISSON DU MARCHÉ À LA MEUNIÈRE

Avec textures citrouille

-

PIED DE COCHON

Avec gambas et calamar

-

TATAKI DE BŒUF "RUBIA GALLEGA"

-

CABRI CUIT

Avec salade de légumes marinés et émulsion de patate douce

-

CARRÉ DE BÎCHE AVEC SON JUS TRUFFÉ

Purée de chou-fleur, crème de moelle et trompettes de la mort

-

POIRE AU VIN DU MAS

-

LES CHOCOLATS ET LEURS TEXTURES

90€ (TVA incluse)

**Menu DEGUSTATION & VINS : Coupe de Cava, un verre de vin blanc , un verre de vin rouge
eau minérale et café ou infusion compris : 115€ (TVA incluse)*

Pour un meilleur service , le menu Dégustation n'est servi que pour l'ensemble de la table ...