

TAPES

PERNIL IBÈRIC DE BELLOTA D.O HUELVA <i>Acompanyat de coca de vidre amb tomàquet</i>	24€
PATATES BRAVES <i>Amb 3 salses</i>	9,50€
ANXOVES DE ROSES <i>Acompanyades de coca de vidre amb tomàquet</i>	16€
SAM DE PAPADA DE PORC <i>Cogombre, raves, maionesa de soja i xilis</i>	12€
LAMINAT DE BACALLÀ CARPIER FUMAT <i>Amb tomàquets cherry, escarola, pesto d'herbes aromàtiques i olivada</i>	18€
CARPACCIO DE GAMBA DE ROSES A L'ALLET <i>Ous d'arengada i llimona confitada</i>	18€
LLETONS DE XAI GLACEJATS <i>Bolets, ou poche i sal de pernil ibèric</i>	16€
TARTAR DE TONYINA BLUFIN BALFEGO <i>Amb amanida de confitats i crema freda d'ajoblanco</i>	18€
MINI ENTREPÀ DE CALAMARS A L'ANDALUSA <i>Emulsió d'all negre</i>	12€
ASSORTIMENT DE CROQUETES CASOLANES (6 unitats) <i>Amb mermelada de tomàquet especiada</i>	12€

TAPAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O HUELVA <i>Acompañado de pan cristal con tomate</i>	24€
PATATAS BRAVAS <i>Con 3 salsas</i>	9,50€
ANCHOAS DE ROSES <i>Acompañadas de pan cristal con tomate</i>	16€
SAM DE PAPADA DE CERDO <i>Pepino, rábanos, mayonesa de soja y chiles</i>	12€
LAMINADO DE BACALAO CARPIER AHUMADO <i>Con tomates cherry, escarola, pesto de hierbas aromáticas y olivada</i>	18€
CARPACCIO DE GAMBA DE ROSES AL AJILLO <i>Huevas de arenque y limón encurtido</i>	18€
MOLLEJAS DE CORDERO GLASEADAS <i>Setas, huevo poche y sal de jamón ibérico</i>	16€
TARTAR DE ATÚN BLUEFIN BALFEGO <i>Con ensalada de encurtidos y crema fria de ajoblanco</i>	18€
MINI BOCATIN DE CALAMARES A LA ANDALUZA <i>Emulsión de ajo negro</i>	12€
SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS (6 unidades) <i>Con mermelada de tomate especiada</i>	12€

PLATS PRINCIPALS DEL MAR I DE LA TERRA

TIMBAL DE VEDELLA I FOIE 28€
*Carbassa en textures, aire de boletus
i reducció del seu suc*

TERRINA DE GARRÍ 26€
Puré de coliflor i reducció del seu suc

PEIX DE LA LLOTJA DE ROSES 25€
*Emulsió del seu suc al aroma de
safrà i mini verdures ecològiques
de l'Horta de Tramuntana*

SUQUET DE PEIX COSTA BRAVA 26€
Cloïsses i cigala

ARRÒS CREMÓS DEL SENYORET DE
LLAMÀNTOL I CALAMAR (25 min) 38€

ARRÒS SEC, TATAKI DE RUBIA
GALLEGA I BOLETS (25 min) 25€

PLATOS PRINCIPALES DEL MAR Y DE LA TIERRA

TIMBAL DE TERNERA Y FOIE 28€
*Calabaza en textures, aire de boletus
y reducción de su jugo*

TERRINA DE COCHINILLO 26€
Pure de coliflor y reducción de su jugo

PESCADO DE LONJA DE ROSES 25€
*Emulsión de su jugo al aroma de
azafrán y mini verduras ecológicas
de la Horta de Tramuntana*

SUQUET DE PESCADO COSTA BRAVA 26€
Con almejas y cigala

ARROZ CREMOSO DEL SEÑORITO DE
BOGAVANTE Y CALAMAR (25 min) 38€

ARROZ SECO, TATAKI DE RUBIA
GALLEGA Y SETAS (25 min) 25€

POSTRES

PINYA CAMELITZADA
AL TEPANYAK 11€
*Reducció de fruits tropicals, crumble
de canyella i gelat de coco casolà*

TRILOGIA DE GELATS CASOLANS 10€
Sobre un llit de crumble

CIGALO DE BAILEYS 10€
*Crumble de canyella, gelat de cafè i
espuma de iogurt i Baileys*

AMANIDA DE FRUITES DE
TEMPORADA 9€
Amb suc de taronja i gelat de iogurt

CHEESCAKE DE CAMEMBERT 10€
Amb reducció de fruits vermells

POSTRES

PIÑA CAMELIZADA AL TEPANYAK 11€
*Reducción de frutos tropicales, crumble
de canela y helado de coco casero*

TRILOGIA DE HELADOS CASEROS 10€
Sobre una cama de crumble

CARAJILLO DE BAILEYS 10€
*Crumble de canela, helado de cafè
y espuma de yogurt y Baileys*

ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA 9€
Con zumo de naranja y helado de yogurt

CHEESCAKE DE CAMEMBERT 10€
Con reducción de frutos rojos

En el compliment de la normativa de la UE, si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti-ho al Maître

En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.

MENU SABORS DEL MAS

CAT

ENTRANT

APERITIU DEL CHEF

PRIMER PLAT

CARPACCIO DE GAMBA DE ROSES A L'ALLET
Ous d'arengada i llimona confitada

O

LLETONS DE XAI GLACEJATS
Bolets, ou poche i sal de pernil ibèric

O

GASPATXO DE CIRERES

PLAT PRINCIPAL

PEIX DEL PORT DE ROSES AL TEPANYAKI
Amb pastanaga en textures, bivalves i suc de les seves espines

O

TERRINA DE GARRÍ
Amb puré de coliflor i reducció del seu suc

O

ARRÒS DE MUNTANYA (25 min)
Botifarra i Boletus

POSTRES

TRILOGIA DE GELATS DE LA CASA

Sobre llit de crumble

O

BAVARESA DE CREMA CATALANA
Fruita de temporada i gelat casolà

O

TARTA TATIN
Coberta amb terra de galeta i gelat de xocolata

44€

IVA incl.

MENU SABORES DEL MAS

ESP

ENTRANTE

APERITIVO DEL CHEF

PRIMER PLATO

CARPACCIO DE GAMBA DE ROSES AL AJILLO

Huevas de arenque y limón encurtido

O

MOLLEJAS DE CORDERO GLASEADAS

Setas, huevo poché y sal de jamón ibérico.

O

GAZPACHO DE CEREZAS

PLATO PRINCIPAL

PESCADO DEL PUERTO DE ROSES AL TEPANYAKI

Con zanahoria en texturas, bivalvos y jugo de sus espinas

O

TERRINA DE COCHINILLO

Con pure de coliflor y reducción de su jugo

O

ARROZ DE MONTAÑA (25 min)

Butifarra y Boletus

POSTRES

TRILOGIA DE HELADOS

Sobre cama de crumble

O

BAVAROISE DE CREMA CATALANA

Fruta de temporada y helado casero

O

TARTA TATIN

Cubierta con tierra de galleta y helado de chocolate

44€

IVA incl.