

# *el* MAS

BAR & RESTAURANT

Celebra la primavera a El Mas amb una proposta gastronòmica que posa en valor els productes locals i de temporada, fusionant els sabors més autèntics de la Costa Brava. Entre jardins i amb vistes als camps de l'Empordà, la nostra cuina de mar i muntanya rendeix homenatge a la tradició catalana, mantenint un ferm compromís amb el local. Gaudeix d'una experiència única, acompanyada d'una selecta carta de vins i còctels que complementaran la seva estada.

*Celebra la primavera en El Mas con una propuesta gastronómica que pone en valor los productos locales y de temporada, fusionando los sabores más auténticos de la Costa Brava. Entre jardines y con vistas a los campos del Ampurdán, nuestra cocina de mar y montaña rinde homenaje a la tradición catalana, manteniendo un firme compromiso con lo local. Disfruta de una experiencia única, acompañada de una selecta carta de vinos y cócteles que complementarán a su estancia.*

## PER PICAR | PARA PICAR

Pernil de gla 100% ibèric tallat a ganivet (100g) <i>Jamón de bellota 100% ibérico cortado a cuchillo (100g)</i>	35
Coca de Cal Mossèn de Folgueroles amb tomàquet de penjar <i>Coca de Cal Mossèn de Folgueroles con tomate de colgar</i>	5
Recuit de drap amb anxoves de L'Escala, olivada i ceba al cop de puny" <i>Requesón de "drap" con anchoas de L'Escala, olivada y cebolla al "cop de puny"</i>	19
Bunyols de bacallà com una esqueixada (5ud) <i>Buñuelos de bacalao como una esqueixada (5ud)</i>	16
Croquetes de rostit i pernil ibèric (ud) <i>Croquetas de asado y jamón ibérico (ud)</i>	2,5
Carpaccio de gambes de Palamós <i>Carpaccio de gambas de Palamós</i>	28

## ENTRANTS DE TEMPORADA | ENTRANTES DE TEMPORADA

Albergínia escalivada amb ventresca tonyina bluefin i recuit de Fonteta <i>Berenjena escalivada con ventresca atún bluefin y recuit de Fonteta</i>	22
Ceviche de llobarro salvatge <i>Ceviche de lubina salvaje</i>	22
El nostre vitello amb salsa tonnato i mostassa envinagrada <i>Nuestro vitello con salsa tonnato y mostaza encurtida</i>	24
Truita oberta amb eriçó de mar i gamba de vidre <i>Tortilla abierta con erizo de mar y gamba de cristal</i>	19
Crema de pèsols, ou de guatlla escalfat i mató de Fonteta <i>Crema de guisantes, huevo de codorniz pochado y requesón de Fonteta</i>	18
Flors de carbassó farcides de formatge fresc en tempura <i>Flores de calabacín rellenas de queso fresco en tempura</i>	18

## ARROSSOS I PASTA | ARROCES Y PASTAS

Paccheri amb cua de bou i formatge d'ovella de Peralada <i>Paccheri con rabo de toro y queso de oveja de Peralada</i>	22
Canelons de rostit de tres carns amb beixamel de tòfona i suc de rostit <i>Canelones de asado de tres carnes con bechamel de trufa y jugo de asado</i>	24
Arròs de Pals sec amb gamba vermella <i>Arroz de Pals seco con gamba roja</i>	32
Arròs de Pals cremós amb carxofes, espàrrecs i parmesà <i>Arroz de Pals cremoso con alcachofas, espárragos y parmesano</i>	22

## PEIX | PESCADOS

Turbot a la brasa amb el seu suc, all i bitxo, patates, cebetes, pebrots i piparres <i>Rodaballo a la brasa con su jugo, ajo y guindilla, patatas, cebollitas, pimientos y piparras</i>	29
Rap a la brasa amb suc i nyoquis a la mantega fumada <i>Rape a la brasa con jugo y ñoquis a la mantequilla ahumada</i>	27
Peix de la llotja de Palamós a la graella (per a compartir) <i>Pescado de la lonja de Palamós a la parrilla (para compartir)</i>	s/m

## CARNS | CARNES

Steak tàrtar de vedella de vaca Marela tallat a ganivet amb patata confitada i ou ferrat <i>Steak tartar de ternera de vaca Marela cortado a cuchillo con patata confitada y huevo frito</i>	26
Picantón rostit a la brasa amb la salsa ancestral Alidem <i>Picantón asado a la brasa con la salsa ancestral Alidem</i>	26
Espatlla de cabrit de llet rostit al forn <i>Paletilla de cabrito lechal asado al horno</i>	42
Filet de Vedella al café de Paris <i>Solomillo de ternera al café de paris</i>	36
Chuletón de vaca vella 45 dies de maduració (per a compartir) <i>Chuletón de vaca vieja 45 días de maduración (para compartir)</i>	9/100g

## ACOMPANYAMENT | GUARNICIONES

Patates fregides   <i>Patatas fritas</i>	6
Patata al forn amb ceba i tomàquet   <i>Patata al horno con cebolla y tomate</i>	6
Verdures saltejades i brots   <i>Verduras salteadas y brotes</i>	6
Amanida verda   <i>Ensalada verde</i>	6

## POSTRES

Recuit tradicional de cabra de Fontenta amb mel i pinyons garrapinyats <i>Recuit tradicional de cabra de Fontenta con miel y piñones garrapiñados</i>	9
Crema catalana amb poma de Girona <i>Crema catalana con manzana de Girona</i>	9
Pastís de xocolata cremosa amb chantilly de vainilla <i>Pastel de chocolate cremoso con chantilly de vainilla</i>	10
El xuixo de Girona farcit de crema i gelat de cafè <i>El xuixo de Girona relleno de crema y helado de café</i>	10
Flam d'ou amb carquinyoli i nata montada <i>Flan de huevo con carquiñoli y nata montada</i>	9
Fruita de temporada <i>Fruta de temporada</i>	9
Gelats i sorbets   <i>Helados y sorbetes</i> (xocolata amb llet, almívar de llet a l'estil porteny, cafè ristretto, quefir amb cireres, taronja confitada, llima llimona amb gingebre, gerd amb llimona i menta fresca) ( <i>chocolate con leche, dulce de leche al estilo porteño, café ristretto, kéfir con cerezas, naranja confitada, lima limón con jengibre, frambuesa con limón y menta fresca</i> )	9
5 formatges "fermier" de l'Empordà amb confitures de Torrent <i>5 quesos "fermier" del Ampurdán con confituras de Torrent</i>	19