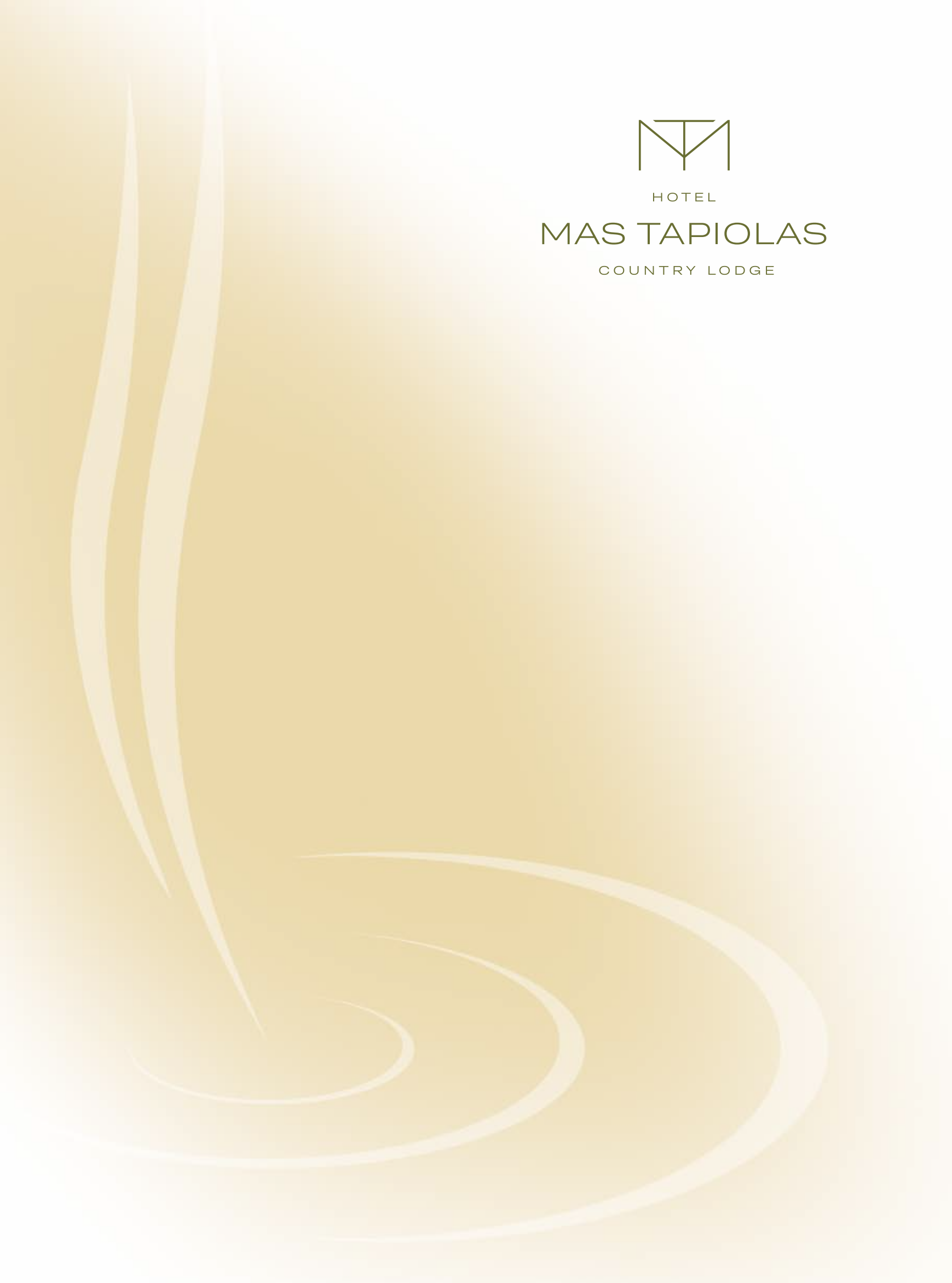




HOTEL

MAS TAPIOLAS

COUNTRY LODGE





Viatge d'olors i sabors

"...L'Empordà tot sencer, fa olor de fogons temptadors en els quals es couen innocents propostes de felicitat.

L'Empordà és un horitzó de turons molt suaus i de pobles propers, un paisatge humà, com diria Josep Pla, en què a més les xemeneies fumegen amb olor de sofregit ben fet, de picada suficient,...

El viatger del paladar no s'equivoca gairebé mai a l'Empordà..."

Manuel Vázquez Montalbán

PER COMPARTIR A TAULA RECOMANEM

PARA COMPARTIR EN LA MESA RECOMENDAMOS

COM A FREDS.... - COMO FRÍOS....

Tataki de Tonyina amb Sèsam i Perles de Llimona

Tataki de Atún con Sésamo y Perlas de Limón
15,00 €

La Terrina Mi Cuit de Foie Gras d'Ànec amb Confitures de l'Hort

La Terrina de Micuit de Foie Gras de Pato con Mermeladas del Huerto
14,00 €

Pernil Ibèric d'Aglà i Coca Torrada amb Tomàquet

Jamón Ibérico de Bellota y Coca Tostada con Tomate
22,50 €

...I COM CALENTS TENIM -Y COMO CALIENTES TENEMOS

Les Gambes Mitjanes de Palamós a la Planxa

Las Gambas Medianas de Palamós a la Plancha
21,00 €

El Pop a la Brasa amb Parmentier de Patata Ratte

El Pulpo al Grill con Parmentier de Patata Ratte
22,00 €

Els Nostres Calamars a la Romana

Nuestros Calamares a la Romana
12,00 €

Croquetes Casolanes de Pollastre Rostit

Croquetas Caseras de Pollo Asado
10,00 €

Croquetes Casolanes d'Espinacs

Croquetas Caseras de Espinacas
10,00 €

Els Cargols a la Llauna de la Masia

Caracoles a la "Llauna" de la Masía
14,00 €

P E R C O M E N Ç A R

P A R A E M P E Z A R

La Tradicional Sopa de Peix del Mediterrani

La Tradicional Sopa de Pescado del Mediterráneo

12,00 €

La Nostra Amanida del Mas Tapiolas

Nuestra Ensalada del Mas Tapiolas

12,00 €

Espàrrecs Blancs, Tomàquet, Pebrot Escalivat, Ceba Tendra i Ventresca de Tonyina

Espárragos Blancos, Tomate, Pimiento Escalibado, Cebolleta y Ventresca de Atún

14,00 €

Amanida de Llobregant (½) amb Alvocat i Mango

Ensalada de Bogavante (½) con Aguacate y Mango

29,50 €

Les nostres Verdures a la Brasa amb Romesco

Nuestras Verduras a la Brasa con Romesco

12,50 €

Carpaccio de Picanya de Vaca Gallega amb Núvol de Parmesà

Carpaccio de Picaña de Vaca Gallega con Nube de Parmesano

14,00 €

El Tàrtar Tebi de Gambes i Vieiras

Tartar Tibio de Gambas y Vieiras

14,00 €

E L S A R R O S S O S I L E S P A S T E S

LOS ARROCES Y LAS PASTAS

La Paella d'Arròs sec amb Espardenyes i Allioli (Mínim 2 racions)

La Paella de Arroz Seco con Cohombros y Alioli (Mínimo 2 raciones)

28,00 € pp

L'Arròs Caldós de Llobregant (Mínim 2 racions)

Arroz Caldoso de Bogavante (Mínimo 2 raciones)

26,00 € pp

La Papardelle Mar i Muntanya (Ceps, Carxofes i Vel de Gamba)

Papardelle Mar y Montaña (Setas, Alcachofas y Velo de Gamba)

17,00 €

Els Canelons de Confit d'Ànec amb Beixamel de Tòfona i Encenalls de Foie

Canelones de Pato Confitado con Bechamel de Trufa y Virutas de Foie

14,00 €



Autenticitats

Les dues pedres de toc per a
conèixer un peix són aquestes:
la vivacitat de l'ull, impossible
de reproduir artificialment, i
l'olor de mar, d'alga fresca..."

Josep Pla.
La substància, dins El meu país.

COM A PLAT PRINCIPAL DEL NOSTRE MAR

COMO PLATO PRINCIPAL DE NUESTRO MAR

Bacallà amb Xanfaina

Bacalao con Samfaina

18,00€

El Bacallà Confitat amb Estofat de Mongetes del Ganxet i Xistorra

Bacalao Confitado con Estofado de Judías del "Ganchet" y Chistorra

19,00 €

Supremes de Corball amb Puré de Pastanaga, Pernil Ibèric i Múrgules

Suprema de Corvina con Puré de Zanahoria, Jamón Ibérico y Colmenillas

16,00 €

Papillot de Lluç amb Fonoll, Verduretes, Gambes i Musclos amb Salsa Bearnesa

Papillot de Merluza con Hinojo, Verduritas, Gambas y Mejillones con Salsa Bearnesa

16,00 €

El Llenguado al Grill

El Lenguado al Grill

22,00 €

El Turbó grillé amb Arròs Negre i el Seu Txangurro

El Turbó grillé con Arroz Negro y su Centollo

24,00 €

Peix del dia

Pescado del día

S/M

El Llamàntol al Grill

Bogavante a la Plancha

39,00 €

Les Gambes de Palamós

Gambas de Palamós

46,00 €

La Graellada de Peix i Marisc (Mínim 2 persones)

La Parrillada de Pescado y Marisco (Mínimo 2 personas)

52,00€ pp



Autenticitats

"La carn ben cuinada i ben servida és com una ofrena litúrgica, no tant pel sacrifici d'on prové sinó per tot allò que la feu viure fins arribar al teu plat: elements genuïns de la terra i l'aire del país que tens a voltant de la taula.

No és en va que els Déus la preferien..."

*Bru de Solius.
País paït*

LA MILLOR CARN DE LA MUNTANYA, EL PRAT I EL BOSC

LA MEJOR CARNE DE LA MONTAÑA, EL PRADO Y EL BOSQUE

Magret d'Ànec a la Taronja

Magret de Pato a la Naranja
16,00 €

Rable de Conill amb Múrgoles i Cargols

Rable de Conejo con Colmenillas y Caracoles
22,00 €

Els Peus de Porc Mar i Muntanya

Pies de Cerdo, Mar y Montaña
26,50 €

La Pluma Ibèrica grillé amb Mango i reducció de Pedro Ximénez

Pluma Ibérica grillé con Mango y reducción de Pedro Ximénez
15,00 €

L'Espatlla de Cabrit Rostida

La Espalda de Cabrito Asada
30,00 €

La Cuixa de Cabrit Rostida

La Pierna de Cabrito Asada
30,00 €

El Melós de Vedella al Romani

Meloso de Ternera al Romero
17,00 €

Els dos Filets de Vedella

Los dos Solomillos de Ternera
25,00 €

El Filet de Vedella

Solomillo de Ternera
21,00 €

Chateaubriand (Mínim 2 persones)

Chateaubriand (Mínimo 2 personas)
23,00 € pp

L'Entrecot Grillé

Entrecot Grillé
19,50 €

Mitjana de Vedella Gallega (+1kg)

Chuletón de Vaca Gallega (+1kg)
49,00 €

Les carns al grill van acompanyades de verdures de la temporada
Salses: Pebre verd, Roquefort, Bearnesa i Oporto 2,00€/Salsa

Las carnes al grill van acompanyadas de verduras de temporada
Salsas: Pimienta Verde, Roquefort, Bearnesa u Oporto 2,00 €/Salsa

Complement del Servei, F&B i altres 2,50 €

Complemento del Servicio, F & B y otros 2,50 €

IVA inclòs

IVA incluido



HOTEL

MAS TAPIOLAS

COUNTRY LODGE

