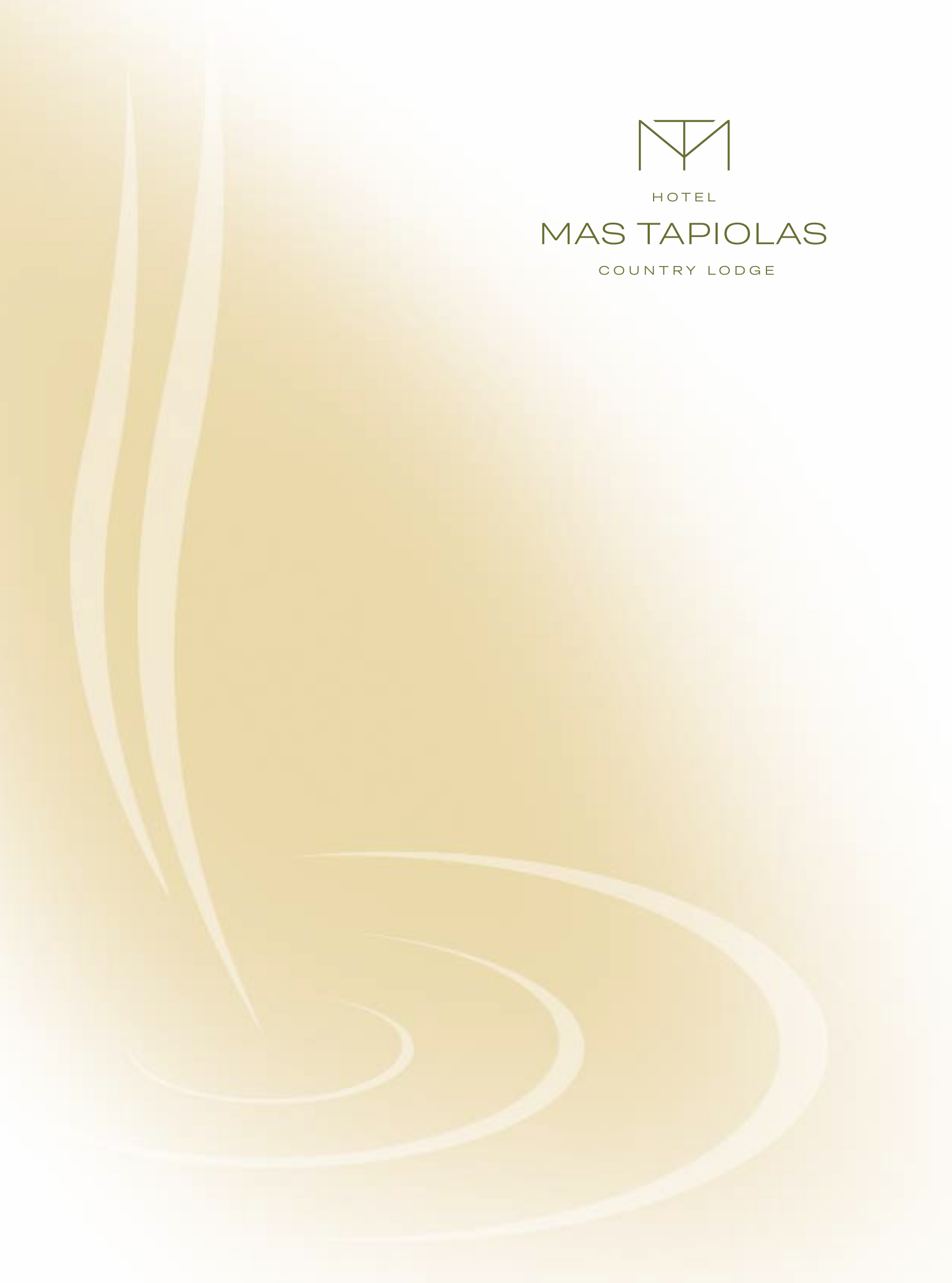




HOTEL

# 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

26 €

## **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

20 €

## **Pernil Ibèric d'Aglà i Coca Torrada amb Tomàquet**

Jamón Ibérico de Bellota y Coca Tostada con Tomate

29 €

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

## **Les Gambes Mitjanes de Palamós a la Planxa**

Las Gambas Medianas de Palamós a la Plancha

S/M

## **El Pop a la Brasa amb Parmentier de Patata Ratte**

El Pulpo al Grill con Parmentier de Patata Ratte

30 €

## **Els Nostres Calamars a la Romana**

Nuestros Calamares a la Romana

19 €

## **Croquetes Casolanes de Pollastre Rostit**

Croquetas Caseras de Pollo Asado

16 €

## **Els Cargols a la Llauna de la Masia**

Caracoles a la "Llauna" de la Masía

20 €



P E R      C O M E N Ç A R  

---

PARA EMPEZAR

**La Tradicional Sopa de Peix del Mediterrani**

La Tradicional Sopa de Pescado del Mediterráneo

18 €

**La Nostra Amanida del Mas Tapiolas**

Nuestra Ensalada del Mas Tapiolas

18 €

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

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

19 €

**Amanida de Llobregant (½) amb Alvocat i Mango**

Ensalada de Bogavante (½) con Aguacate y Mango

49 €

**La Burrata amb Mastecs, Trio de Tomàquets sobre Alfàbrega, Pesto i pols d'Olives Negres**

Burrata con Canónigos, Trio de Tomates sobre Albahaca, Pesto y polvo de Aceitunas Negras

18 €

**Les nostres Verdures a la Brasa amb Romesco**

Nuestras Verduras a la Brasa con Romesco

18 €

**Carpaccio de Picanya de Vaca Gallega amb Núvol de Parmesà**

Carpaccio de Picaña de Vaca Gallega con Nube de Parmesano

20 €

**El Tàrtar Tebi de Gambes i Vieiras**

Tartar Tibio de Gambas y Vieiras

23 €



# 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)

36 € pp

### L'Arròs Caldós de Llobregant (Mínim 2 racions)

Arroz Caldoso de Bogavante (Mínimo 2 raciones)

39 € pp

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

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

22 €

### 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

19 €



# 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.*

# PLAT PRINCIPAL DEL NOSTRE MAR

## PLATO PRINCIPAL DE NUESTRO MAR

### Bacallà amb Xanfaina

Bacalao con Samfaina

24 €

### El Bacallà Confitat amb Estofat de Mongetes del Ganxet i Xistorra

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

25 €

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

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

23 €

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

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

23 €

### El Llenguado al Grill

El Lenguado al Grill

34 €

### El Turbó grillé amb Arròs Negre i el Seu Txangurro

El Turbó grillé con Arroz Negro y su Centollo

29 €

### Peix del dia

Pescado del día

S/M

### El Llamàntol al Grill

Bogavante a la Plancha

66 €

### Les Gambes de Palamós XL

Gambas de Palamós

S/M



# 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

21 €

## L'Espatlla de Conill

Espalda de Conejo

28 €

## Els Peus de Porc Mar i Muntanya

Pies de Cerdo, Mar y Montaña

34 €

## La Pluma Ibèrica grillé amb Mango i reducció de Pedro Ximénez

Pluma Ibérica grillé con Mango y reducción de Pedro Ximénez

23 €

## L'Espatlla de Cabrit Rostida

La Espalda de Cabrito Asada

37 €

## El Melós de Vedella al Romani

Meloso de Ternera al Romero

24 €

## Els dos Filets de Vedella

Los dos Solomillos de Ternera

32 €

## El Filet de Vedella

Solomillo de Ternera

30 €

## Chateaubriand (Mínim 2 persones)

Chateaubriand (Mínimo 2 personas)

33 € pp

## L'Entrecot Grillé

Entrecot Grillé

24 €

## Mitjana de Vedella Gallega (+1kg)

Chuletón de Vaca Gallega (+1kg)

71 €

Les carns al grill van acompanyades de verdures de la temporada  
Salses: Pebre verd, Roquefort, Bearnesa i Oporto 3,00€/Salsa

Las carnes al grill van acompanyadas de verduras de temporada  
Salsas: Pimienta Verde, Roquefort, Bearnesa u Oporto 3,00 €/Salsa

Cuberts i altres 2,50 €

Cubiertos y otros 2,50 €

IVA inclòs

IVA incluido



HOTEL

# MAS TAPIOLAS

COUNTRY LODGE

