

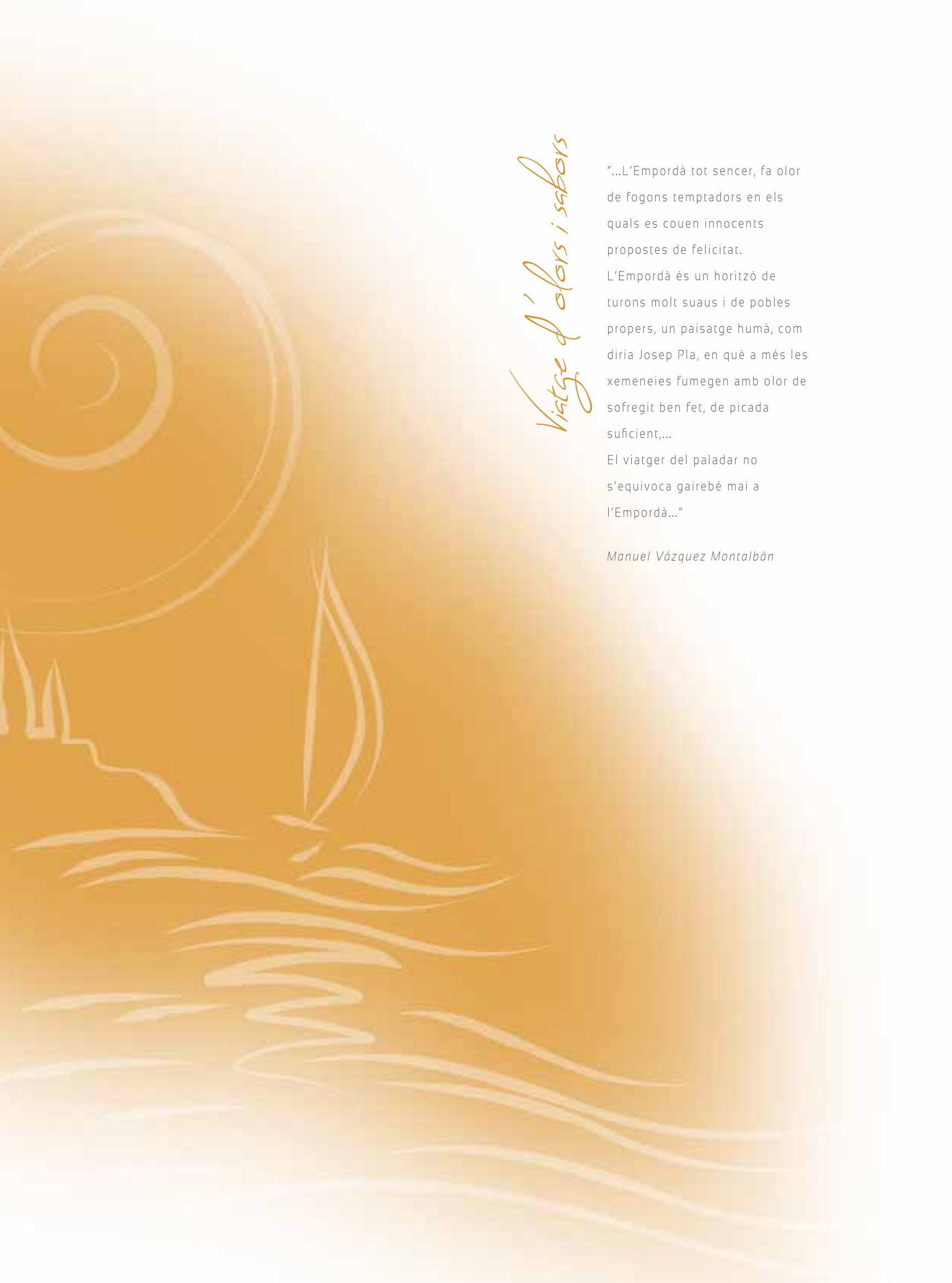


HOTEL

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

OUR RECOMMENDATIONS TO SHARE

POUR PARTAGER À LA TABLE, NOUS RECOMMANDONS

AS A COLD STARTERS... - COMME PLATS FROIDS...

Tuna Tataki with Sesame and Lemon Pearls

Le Tataki de Thon avec Sésame et des Perles de Citron
26 €

Duck Foie Gras Mi-Cuit Terrine with Grove's Preserves

La Terrine Mi-cuite de Foie Gras de Canard avec Confiture du Jardin
20 €

Acorn-fed Iberian Ham with Catalan bread and Tomato

Jambon Ibérique de Bellota et Petit Pain Grillé avec Tomate
29 €

...AS A HOT STARTERS - ...ET COMME PLATS CHAUDS

Grilled Palamós Kind Prawns middle-size

Les Crevettes Moyennes Grillées de Palamós
S/M

Gilled Octopus with Potatoes Ratte Parmentier

Le Poulpe Braisé avec Parmentier de Pomme de Terre Ratte
30 €

Home-made Squid Rings «a la Romaine”

Nos Calamars à la Romaine
19 €

Homemade Roasted Chicken Croquets

Les Croquettes de la Maison et un Poulet Rôti
16 €

Mas Tapiolas-style Baked Snails

Les Escargots de la Masia
20 €

S T A R T E R S

POUR COMMENCER

Traditional Mediterranean Fish Soup

Soupe Traditionnelle de Poissons de la Méditerranée

18 €

Mas Tapiolas Salad

Notre Salade de Mas Tapiolas

18 €

White Asparagus, Tomato, Roasted Pepper, Spring Onion and Tuna Belly

Asperges Blanches, Tomates, Piments Grillés au Four, Oignon Doux et Ventrèche de Thon

19 €

Lobster (½) Salad with Mango

Homard (½) avec Avocat et Mangue

49 €

Burrata with Canons, Tomato Trio on Basil, Pesto and Blackolive Powder

Burrata avec Mâche, Trio de Tomates Sur Bacilic, Pesto et Poudre D'olive

18 €

Our Grilled Vegetables with "Romesco" Sauce

Nos Légumes Braisés, avec Sauce Romesco

18 €

Gallegan Beef Carpaccio with a Parmesan Cloud

Carpaccio de Picanya de Vache Galicienne avec Nuage de Parmesan

20 €

Warm Prawn and Escallops Tartar

Tartare Tiède de Crevettes et Coquilles Saint-Jacques

23 €

R I C E & P A S T A

LE RIZ ET LES PÂTES

Dry rice "Paella" with sea cucumbers and "Alioli" (Mín 2 people)

Paella de Riz Sec avec Concombres et "Alioli" (Minimum 2 Rations)

36 € pp

Rice Broth with Lobster (Minimum 2 people)

Riz dans Bouillon de Homard (Minimum 2 Rations)

39 € pp

Papardelle Sea and Mountain (Boletus, Artichokes and Veiled Shrimp)

Papardelles Mer et Montagne (Cèpes, Artichaux et Voile de Crevettes)

22 €

Duck Confit Canelloni with Bechamel and Liver Shavings

Canelloni de Canard Confit avec Béchamel de Truffe et Copeaux 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.*

MAIN DISH OF OUR SEA

COMME PLAT PRINCIPAL DE NOTRE MER

Cod with Ratatouille

Morue avec Ratatouille

24 €

Cod Confit with Catalan Braised Beans, and Sausage

Confit de Morue avec Etouffade d'Haricots Catalans et Saucisse

25 €

Supreme of Fish with Carrot Purée, Iberian Ham and Morel

Suprême de Courbine avec Purée de Carottes, Jambon Ibérique et Morille

23 €

Papillote of Merlu with Fennel, Shrimps, and Mussels with Bearnese Sauce

Papillote de Merlu avec Fenouil, Crevettes, et Moules à la Sauce Béarnaise

23 €

Grilled Sole

Sole au Grill

34 €

Grilled Turbot with Black Rice and Txangurro

Turbot Grillé avec Riz Noir et Txangurro

29 €

Middle-sized Fish from the Market

Poisson Moyen du au Prix du Marché

S/M

Grilled Lobster

Homard au Grill

66 €

Shrimps from Palamós

Crevettes de Palamó

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*

THE BEST MEAT FROM THE MOUNTAIN AND THE FOREST

LA MEILLEURE VIANDE DE LA MONTAGNE ET DE LA FORÊT

Duck Breast Fillet Flavoured with Orange

Magret de Canard à l'Orange

21 €

Rabbit Meat with Morels and Snails

Viande de Lapin avec Morilles et Escargots

28 €

Porc Feet "Sea and Mountain"

Pieds de Porc Mer et Montagne

34 €

Iberian Pork with Mango and Pedro Ximenez Reduction

Porc Iberique Grille avec Mangue et Reduction de Pedro Ximenez

23 €

Roasted Lamb

Agneau Rôti

37 €

Voluptuous Veal With Rosemary

Veau Moelleux au Romarin

24 €

Two Veal Fillets

Deux Filets de Veau

32 €

Veal Fillet

Filet de Veau

30 €

Chateaubriand (Minimum 2 People)

Chateaubriand (Minimum 2 Personnes)

33 € pp

Grilled Rib Steak

L'entrecote Grillé

24 €

Cutlet of Galician Cow (+1kg)

Côtelette de Vache Galicienne (+1kg)

71 €

Grilled meats are served with season vegetables
Sauces: Green Pepper, Roquefort, Bearnese and Porto 3,00 €/Salsa

Les viandes au grill sont accompagnées de légumes de la saison
Sauces: Piment Verd, Roquefort, Béarnaise o Porto 3,00 €/Sauce

Cutlery and others 2,50 €

Couverts et autres 2,50 €

VAT included

TVA inclús



HOTEL

MAS TAPIOLAS

COUNTRY LODGE

