

el MAS

BAR & RESTAURANT

Celebrate spring at El Mas with a gastronomic proposal that highlights local and seasonal products, blending the most authentic flavors of the Costa Brava. Surrounded by gardens and with views of the Ampurdán fields, our coastal and mountain cuisine pays tribute to Catalan tradition, maintaining a strong commitment to local ingredients. Enjoy a unique experience, complemented by our select wine and cocktail list, which will enhance your stay.

Célébrez le printemps à El Mas avec une proposition gastronomique mettant en valeur les produits locaux et de saison, mêlant les saveurs les plus authentiques de la Costa Brava. Entouré de jardins et offrant une vue sur les champs de l'Empordà, notre cuisine de la mer et de la montagne rend hommage à la tradition catalane, tout en maintenant un engagement fort envers les ingrédients locaux. Profitez d'une expérience unique, accompagnée de notre sélection de vins et de cocktails, qui enrichiront votre séjour.

SNACKS | POUR GRIGNOTER

100% Iberian acorn ham sliced by hand (100g) <i>Jambon ibérique 100 % de glands coupé à la main (100g)</i>	35
Coca bread de Cal Mossèn de Folgueroles with tomato <i>Pain de coca de Cal Mossèn de Folgueroles avec tomate</i>	5
“Recuit de drap” local cheese with anchovies from L’Escala, tapenade and onion <i>“Recuit de drap”, fromage frais local avec des anchois de L’Escala, tapenade et oignon.</i>	19
Cod fritters like an “esqueixada” (5 units) <i>Beignets de morue comme une esqueixada (5 unités)</i>	16
Our signature house roasted meat and Iberian ham croquettes (ud) <i>Croquette crémeuse de rôti et jambon ibérique (ud)</i>	2,5
Carpaccio of Palamós prawns <i>Carpaccio de crevettes de Palamós</i>	28

SEASONAL STARTERS | ENTRÉES DE SAISON

Grilled eggplant with Bluefin tuna belly and Fonteta recuit <i>Aubergine grillée avec ventresque de thon bluefin et recuit de Fonteta</i>	22
Wild seabass ceviche <i>Ceviche de bar sauvage</i>	22
Our vitello with tonnato sauce and pickled mustard <i>Notre vitello avec sauce tonnato et moutarde marinée</i>	24
Open omelet with sea urchin and glass prawns <i>Omelette ouverte avec oursin de mer et crevette de verre</i>	19
Pea cream with poached quail egg and Fonteta mató <i>Crème de petits pois avec œuf de caille poché et mató de Fonteta</i>	18
Zucchini flowers stuffed with fresh cheese in tempura <i>Fleurs de courgette farcies de fromage frais en tempura</i>	18

RICE & PASTA | RIZ ET PÂTES

Paccheri with oxtail and Peralada sheep cheese <i>Paccheri avec queue de taureau et fromage de brebis de Peralada</i>	22
Roast three-meat cannelloni with truffle béchamel and roast juice <i>Cannellonis de trois viandes avec béchamel à la truffe et son jus de rôti</i>	24
Dry Pals rice with red prawns <i>Riz de Pals sec avec crevettes rouges</i>	32
Creamy Pals rice with artichokes, asparagus, and Parmesan <i>Riz crémeux de Pals avec artichauts, asperges et parmesan</i>	22

FISH | POISSONS

Grilled turbot with its juice, garlic and vitet, potatoes, small onions, peppers, and piparras <i>Turbot grillé avec son jus, ail et vitet, pommes de terre, petits oignons, poivrons et piparras</i>	29
Monkfish fricandó with seasonal mushrooms and smoked butter gnocchi <i>Fricandeau de lotte aux champignons de saison et gnocchis au beurre fumé</i>	27
Grilled fresh fish from Palamós (to share) <i>Poisson frais de la criée de Palamós grillé (à partager)</i>	s/m

MEATS | VIANDES

Beef steak tartare (Marela cow) sliced by knife with confit potatoes and fried egg <i>Steak tartare de viande de vache Marela coupée au couteau avec pommes de terre confites et œuf frit</i>	26
Grilled roast cockerel with Alidem sauce <i>Coquelet rôti à la braise avec sauce Alidem</i>	26
Roast milk-fed goat shoulder <i>Épaule de chevreau rôti au four</i>	42
Beef fillet with Café de Paris sauce <i>Filet de bœuf avec sauce Café de Paris</i>	36
Aged T-bone steak 45 days of maturation (to share) <i>T-bone de bœuf vieilli 45 jours de maturation (à partager)</i>	9/100g

SIDES | ACCOMPAGNEMENTS

French fries <i>Frites</i>	6
Baked potato with onion and tomato <i>Pommes de terre au four avec oignon et tomate</i>	6
Sautéed vegetables and sprouts <i>Légumes sautés et pousses</i>	6
Green salad <i>Salade verte</i>	6

DESSERTS

Traditional Fonteta goat's recuit cheese with honey and caramelized pine nuts <i>Fromage recuit traditionnel de chèvre de Fonteta avec du miel et des pignons caramélisés</i>	9
Catalan cream with Girona apple <i>Crème catalane avec pomme de Gérone</i>	9
Creamy chocolate cake with vanilla Chantilly <i>Gâteau au chocolat crémeux avec chantilly à la vanille</i>	10
The Xuixo from Girona filled with cream and coffee ice cream <i>Le xuixo de Gérone rempli de crème et glace au café</i>	10
Egg flan with carquiñoli and whipped cream <i>Flan aux œufs avec carquiñoli et crème fouettée</i>	9
Seasonal fruit <i>Fruits de saison</i>	9
Ice creams and sorbets <i>Glaces et sorbets</i> (milk chocolate, dulce de leche porteño style, ristretto coffee, kefir with cherries, candied orange, lime-lemon with ginger, raspberry with lemon and fresh mint) <i>(chocolat au lait, dulce de leche à l'argentine, café ristretto, kéfir avec cerises, orange confite, citron vert-citron avec gingembre, framboise avec citron et menthe fraîche)</i>	9
5 "fermier" cheeses from Empordà with Torrent jams <i>5 fromages "fermier" de l'Empordà avec confitures de Torrent</i>	19

Prices include VAT. Bread and water service 3€ per person.
Les prix incluent la TVA. Service de pain et d'eau 3€ par personne.