

Mas Passamaner les ofrece un nuevo concepto de carta, **LA CARTA SIMÉTRICA**.
El mismo producto, tratado a la manera de la **cocina tradicional** a la izquierda
y según la particular y genial visión de **Joaquín Koerper** a la derecha

Entrantes fríos y calientes de la cocina tradicional

Huevos fritos con sobrasada (y cebolla confitada)	14,00 €
Crema caliente del día	14,00 €
Ensalada La Gigantea	14,50 €
Verduritas a la plancha con aceite de romero	16,00 €
Gambas a la plancha	18,00 €

Pescados de la cocina tradicional

Pescado del día a la plancha con verduritas y refrito de ajos	19,00 €
Suquet de Cambrils	22,00 €

Carnes de la cocina tradicional

Cordero con patatas salteadas al tomillo	18,90 €
Solomillo a la plancha con verduritas	19,90 €

*Los platos compartidos sufrirán un incremento del 20%
7% IVA no incluido*

Menú del Tupins*

Terrina de foie con membrillo de nuestra finca en dos texturas

Consomé de bogavante y lima con habitas a la menta

Solomillo de ternera con lingote de oro y foie

o

Suquet de pescado 2,00g

Nuestros Quesos

Peras al vino con helado de lima-gengibre, bizcocho de sésamo negro piñones

p.p.p. 59,90€

7% IVA no incluido

*Un *tupí* es una olla pequeña con una única asa. Los *tupins* están hechos habitualmente de barro y tienen la particularidad que reciben el calor por la barriga, en lugar de por la base, como el resto de las ollas. Tienen la base y el cuello estrechos.

Entrantes fríos y calientes

27,00 €	Terrina de foie con membrillo de nuestra finca en dos texturas
26,00 €	Risotto de ceps con centollo e Idiazábal
22,00 €	Huevos fritos con espuma de patata trufada, foie y caviar
24,00 €	Consomé de bogavante y lima con habitas a la menta
22,50 €	Atún marinado en soja y jengibre con su ensalada de algas, tofu y wasabi
20,50 €	Verduritas salteadas con bacalao
22,00 €	Coca de gambas de costa con vinagreta de trufa y oro

Pescados y Mariscos

26,00 €	Lubina confitada en cítricos con sopa de coco y curry
27,00 €	Suquet de pescado 2,00g
25,50 €	Cilindro de merluza relleno de ceps y cigalas
29,90 €	Bogavante con judías de Santa Pau y setas de temporada

Carnes

25,50 €	Cordero rosado con ratatouille, physalis y salsifís
26,50 €	Solomillo de ternera con lingote de oro y foie
27,00 €	Foie poelê con alcachofas y regaliz

Menú Lluís Domènech i Muntaner*

Coca de gambas de costa con vinagreta de trufa y oro

Huevos fritos con espuma de patata trufada, foie y caviar

Risotto de ceps, centollo e Idiazábal

Cilindro de merluza relleno de ceps y cigalas

Sorbete

Solomillo de ternera con lingote de oro y foie

O

Cordero rosado con ratatouille, physalis y salsifís

Nuestros quesos artesanos

Chocolate – Cointreau - Avellanas

P.p.p.: 79.90 €

7% IVA no incluido

ESTE MENÚ SOLAMENTE PUEDE SERVIRSE PARA MESAS COMPLETAS

* Arquitecto modernista que construyó el edificio original en 1922.