

HOTEL
BOUTIQUE MAS
PASSAMANER
RESTAURANT | SPA

Carta

ESP



HOTEL
BOUTIQUE **MAS**
PASSAMANER
RESTAURANT

Menú Degustación *Gigantea*

Este menú se elabora el mismo día de la reserva en función de los mejores productos de temporada.

Aperitivo Mas Passamaner

4 Entrantes

Pescado

Arroz

Carne

Pre-postre

Postre

Petit Fours

Incluye pan y agua.
Reserva imprescindible. Mesas completas.

75€ IVA incluido

Menú de *Temporada*

Incluye dos entrantes individuales, plato principal a escoger y postre a escoger.

Entrantes

Tartar de salmón

Marinado con teriyaki y lima - mayo de mango y mostaza de eneldo- crema de aguacate y manzana asada

Alcachofa a la carbonara

Flor de alcachofa confitada y frita con salsa de yema trufada, guanciale crujiente y parmesano rallado

Principales A escoger

Atún

Con sofrito de tomate reducido - pil pil de bacalao - chips de ajo y piñones

Entraña de ternera

Entraña reposada de ternera nacional braseada - chimichurri de verduritas

Postres A escoger

Sorbete de limón y albahaca

Sabor del mediterraneo - servido con crumble de cítricos

"Chucho" de crema

Braseado - servido con helado de Bayleis

Incluye pan y agua.
Mesa completa.

55€ IVA incluido



Carta Primavera

Entrantes

Tartar de salmón/ 19€

Marinado con teriyaki y lima - mayo de mango y mostaza de eneldo - crema de aguacate y manzana asada

Rigatoni al limón / 17€

Rigatoni - salsa de limón y mantequilla- calabacín confitado y mojama casera

Huevos estrellados / 17€

De gallinas felices - gambas al ajillo Mas Passamaner - patatas fritas

Berenjena / 15€

Asada con crema de jamón ibérico - lacada con soja y miel - cebolla crujiente

Alcachofas a la carbonara / 17€

Flor de alcachofa confitada y frita con salsa de yema trufada, guanciale crujiente y parmesano rallado

Para Picar

Jamón Ibérico / 29€

Jamón ibérico de bellota con pan de coca con tomate natural y AOVE

Croquetas de Jamón / 16€

Cremeras de jamón ibérico (6 unidades)

Anchoas "00" / 19€

Anchoa del Cantabrico "00" (6 unid.) en lámina de pan con mantequilla ahumada

Erizo de Mar / 6€ u.

Erizo de mar relleno de marisco y gratinado (por unidades)

Carpaccio / 22€

De entrecote madurado - AOVE - parmesano rallado

Queso Brie / 17€

Relleno de pesto - miel - frutos rojos desecados

Del Mar al Mas

Calamar / 24€

A la plancha - salpicon citrico- Alioli -suave de perejil

Lubina / 20€

Asada con salsa de azafrán - Cremoso de coliflor

Pescado del Dia – S/M

Pescado fresco a la plancha con verduritas salteadas

Atún/ 20€

Con sofrito de tomate reducido - pil pil de bacalao - chips de ajo y piñones



Nuestros Arroces

De pulpo y alcachofas / 25€

Arroz meloso de pata de pulpo y alcachofas

Secreto y ajos tiernos / 20€

Arroz seco de secreto iberico y ajos tiernos - aromatizado con romero

Carnes

Chuleta de cerdo gallego / 22€

Chuleta madurada de cerdo Gallego criado con castañas, elaborado en sartén con mantequilla de hierbas

Entraña de ternera / 23€

Entraña reposada de ternera nacional braseada - chimichurri de verduritas

Solomillo al foie / 29€

Solomillo de vaca Gallega . escalope de foie braseado - Demiglace de piña y ciruelas

Pollo crujiente / 19€

Contramuslo de pollo crujiente al estilo coreano - ensalada de col en escabeche de miel

Servicio de Pan (masa madre) y AOVE (D.O.Siurana) 3€

Postres

Sobrete de limón y albahaca / 9€

Sabor del mediterráneo - servido con crumble de cítricos

Cheesecake / 9€

Nuestra receta, elaborada en Mas Passamaner y caramelizada

"Chucho" de crema / 9€

Braseado - servidos con helado de Bayleis

Tiramisú / 9€

Para compartir 2-3 pers.
Elaborado delante del cliente

Flan de vainilla / 9€

Artesano - espuma de toffee

Affogato / 8€

Café Espresso con helado de vainilla o de avellana y crumble de speculous

Para los Pequeños

Chicken Menú / 14€

Nugguets de pollo con patatas fritas y helado infantil

Menú Combinado / 14€

Combinado de raviolis de carne con solomillo de pollo crujiente, patatas fritas y helado infantil

Menú Pizza / 14€

Pizza margarita con jamón, patatas fritas y helado infantil





maspassamaner.com | (+34) 977 766 333 | hotel@maspassamaner.com

Camí de la Serra, 52,
43470, La Selva del Camp,
Tarragona, España