

HOTEL
BOUTIQUE MAS
PASSAMANER
RESTAURANT | SPA

ESP / CAT

Carta

ESP / CAT



HOTEL
BOUTIQUE | **MAS**
PASSAMANER
RESTAURANT | SPA

Carta Estiu

Entrants

Ensaladilla / 16€

De llagostins confitats – maionesa d'ou fregit – xanguets cruixents

Ou a 65° / 17€

De gallines felices – cansalada lacada amb teriyaki i mel – molles de pa de cúrcuma – cremós de patata i mantega

Amanida de tomàquet KM0 / 17€

Tomàquet del Baix Camp – sardina fumada – crema de burrata – vinagreta d'encurtits

Espaguetis al pesto / 17€

I corball amb marinat cítric – avellanes de La Selva

Salmorejo / 15€

De préssec – gelat de formatge de cabra – préssec saltat amb pernil ibèric

Per picar

Pernil ibèric / 29€

De gla – pa de coca – tomàquet natural – AOVE

Anxoves 00 / 19€

Anxova del Cantàbric «00» (6 unit.) – làmina de pa amb mantega fumada

Croquetes / 16€

Cremoses de pernil ibèric (6 unitats)

Eriçó de mar / 6€/u

Farcit de marisc i gratinat (per unitats)

Carpaccio / 22€

D'entrecot madurat – AOVE – parmesà ratllat

Burrata / 16€

Amb pesto de tomàquets secs i ametlles – crumble d'oliva negra i anxova

Del mar al Mas

Calamar de potera / 24€

A la planxa – salsa de la seva tinta – vinagreta a l'allet de pebrot

Bacallà / 24€

A baixa temperatura – sofregit de tomàquet reduït – el seu pil-pil

Salmó / 20€

Rostit a l'estil oriental – escabetx tebi de verdures agredolces

Peix del dia / p/s.m.

Peix fresc a la planxa – verdures saltejades

Els nostres arrossos

Negre amb gamba / 24€

De sípia i calamar – carpaccio de gamba – allioli de safrà (mín. 2 persones)

Costelles al vermut Izaguirre / 20€

De costella Duroc guisada amb vermut vermell Izaguirre i carxofes (mín. 2 pers.)



Carns

Steak tartar / 25€

De vaca rossa gallega – servit sobre moll de l'os brasejat

Colze rostit / 21€

A baixa temperatura i glacejat amb demi de mel i mostassa – parmentier de patata

Servei de pa (massa mare) i oli d'oliva (V.E. D.O. Siurana) / 3€

Entranya de vedella / 24€

Entranya reposada de vedella nacional brasejada – chimichurri de llimona i tomàquet

Magret d'ànec / 22€

Brasejat amb salsa hoisin – chutney de cogombre i formatge – praliné de cacauet i gingebre

Postres

Sorbet de maracujà / 9€

Amb escuma de iogurt – crema de tocinet de cel

Gelat d'avellana KM0 / 9€

Amb salsa de xocolata – ametlla crocant – daus de brownie brasejat

Xocolata / 9€

Ganatxe de xocolata – pa de coca torrat – AOVE i sal

Pastís de formatge / 9€

Manxec cremós – reducció de vi i mel

Milfulls de llimona / 9€

Amb base de full caramel·litzat – crema de llimona – merenga flamejada

Per als petits

Chicken menú / 14€

Sobrecuixa de pollastre cruixent – patates fregides – gelat

Menú combinat / 14€

Raviolis de carn amb tomàquet – pollastre cruixent – patates fregides – gelat

Menú pizza / 14€

Pizza margarida amb pernil – patates fregides – gelat



Menú Temporada

Entrants

Salmorejo

De préssec – gelat de formatge de cabra
– préssec saltat amb pernil ibèric

Ou a 65°

De gallines felices – cansalada lacada
amb teriyaki i mel – molles de pa de
cúrcuma – cremós de patata i mantega

Principals

Calamar de potera

A la planxa – salsa de la seva tinta –
vinagreta a l'allet de pebrot

Magret d'ànec

Brasejat amb salsa hoisin – chutney de
cogombre i formatge – praliné de cacauet
i gingebre

Postres

Sorbet de maracujà

Amb escuma de iogurt – crema de tocinet
de cel

Xocolata

Ganatxe de xocolata – pa de coca torrat –
AOVE i sal

Dos entrants individuals. Plat principal i postre a
escollir. Servit en taula completa.

55€ P.V.P.

Menú Degustació

Aperitiu Mas Passamaner

4 Entrants

Peix

Arròs

Carn

Pre-postre

Postre

Petit Fours

Inclou pa i aigua

El menú s'elabora el mateix dia de la reserva en funció dels
millors productes que ens arribin. Només se serveix amb reserva
anticipada i a taula completa.

79€ P.V.P.



Carta Verano

Entrantes

Ensaladilla / 16€

De langostinos confitados – mayonesa de huevo frito – chanquetes crujientes

Huevo a 65° / 17€

De gallinas felices – panceta lacada con teriyaki y miel – migas de pan de cúrcuma – cremoso de patata y mantequilla

Ensalada de tomate KM0 / 17€

Tomate del Baix Camp – sardina ahumada – crema de burrata – vinagreta de encurtidos

Espaguetis al pesto / 17€

Y corvina con marinado cítrico – avellanas de La Selva

Salmorejo / 15€

De melocotón – helado de queso de cabra – melocotón salteado con jamón ibérico

Para picar

Jamón ibérico / 29€

De bellota – pan de coca – tomate natural – AOVE

Anchoas 00 / 19€

Anchoa del Cantábrico «00» (6 unid.) – lámina de pan con mantequilla ahumada

Croquetas / 16€

Cremosas de jamón ibérico (6 unidades)

Erizo de mar / 6€/u

Relleno de marisco y gratinado (por unidades)

Carpaccio / 22€

De entrecot madurado – AOVE – parmesano rallado

Burrata / 16€

Con pesto de tomates secos y almendras – crumble de aceituna negra y anchoa

Del mar al Mas

Calamar de potera / 24€

A la plancha – salsa de su tinta – vinagreta al ajillo de pimiento

Bacalao / 24€

A baja temperatura – sofrito de tomate reducido – su pil pil

Salmón / 20€

Asado al estilo oriental – escabeche templado de verduritas agri dulces

Pescado del día / p/s.m.

Pescado fresco a la plancha – verduritas salteadas

Nuestros arroces

Negro con gamba / 24€

De sepia y calamar – carpaccio de gamba – alioli de azafrán (mín. 2 personas)

Costillas al vermut Izaguirre / 20€

De costilla Duroc guisada con vermut rojo Izaguirre y alcachofas (mín. 2 pers.)



Carnes

Steak tartar / 25€

De vaca rubia gallega – servido sobre tuétano braseado

Codillo asado / 21€

A baja temperatura y glaseado con demi de miel y mostaza – parmentier de patata

Entraña de ternera / 24€

Entraña reposada de ternera nacional braseada – chimichurri de limón y tomate

Magret de pato / 22€

Braseado con salsa hoisin – chutney de pepino y queso – praliné de cacahuete y jengibre

Servicio de pan (masa madre) y aceite de oliva (V.E. D.O. Siurana) / 3€

Postres

Sorbete de maracuyá / 9€

Con espuma de yogur – crema de tocinillo de cielo

Helado de avellana KM0 / 9€

Con salsa de chocolate – almendra crocanti – dados de brownie braseado

Chocolate / 9€

Ganaché de chocolate – pan de coca tostado – AOVE y sal

Tarta de queso / 9€

Manchego cremosa – reducción de vino y miel

Milhojas de limón / 9€

Con base de hojaldre caramelizado – crema de limón – merengue flameado

Para los pequeños

Chicken menú / 14€

Contramuslo de pollo crujiente – patatas fritas – helado

Menú combinado / 14€

Raviolis de carne con tomate – pollo crujiente – patatas fritas – helado

Menú pizza / 14€

Pizza margarita con jamón – patatas fritas – helado



Menú *Temporada*

Entrantes

Salmorejo

De melocotón – helado de queso de cabra
– melocotón salteado con jamón ibérico

Huevo a 65°

De gallinas felices – panceta lacada con
teriyaki y miel – migas de pan de cúrcuma
– cremoso de patata y mantequilla

Principales

Calamar de potera

A la plancha – salsa de su tinta –
vinagreta al ajillo de pimiento

Magret de pato

Braseado con salsa hoisin – chutney de
pepino y queso – praliné de cacahuete y
jengibre

Postres

Sorbete de maracuyá

Con espuma de yogur – crema de tocino
de cielo

Chocolate

Ganaché de chocolate – pan de coca
tostado – AOVE y sal

Dos entrantes individuales. Plato principal y postre a
escoger. Servido a mesa completa.

55€ P.V.P.

Menú *Degustación*

Aperitivo Mas Passamaner

4 Entrantes

Pescado

Arroz

Carne

Pre-postre

Postre

Petit Fours

Incluye pan y agua

El menú se elabora el mismo día de la reserva en función de los
mejores productos que nos lleguen. Solo se sirve bajo reserva
anticipada y a mesa completa.

79€ P.V.P.





maspassamaner.com | 977 766 333 | hotel@maspassamaner.com

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