



MAS DE LA COSTA

★ ★ ★ ★

COUNTRY HOTEL & FINE DINING

Elegancia - Naturaleza - Gastronomía - Momentos privilegiados

ÉTÉ 2019 - NOTRE CARTE DE SAISON

POUR LES CLIENTS NON LOGÉS

LES ENTRÉES

NOTRE APPROCHE DU *SALMOREJO* AVEC DU JAMBON CRAQUANT DE TERUEL
ASSIETTE DE CHARCUTERIES DE PORC IBÉRIQUE *JOSELITO* ET TOAST À LA TOMATE
CAUSA LIMEÑA AU THON DU CANTABRIQUE (RECETTE PÉRUVIENNE)
STEAK TARTARE DE VEAU AVEC L'HUILE D'OLIVES VILAR MIL·LENARI
STRUDEL AU SAUMON ÉCOSSAIS AVEC RICOTTA ET TOMATES SÉCHÉES

LES PLATS

PÂTES MÉDITERRANÉENNES DU JOUR (RECETTES RÉGIONALES D'ITALIE)
LAPIN ÉCOLOGIQUE EN ESCABÈCHE ET AU ROMARIN
FILET MIGNON DE BŒUF DE GALICIE GRILLÉ ET SES LÉGUMES
AGNEAU DE LAIT D'ARAGON AUX HERBES DE PROVENCE
POISSON FRAIS SAUVAGE *PRIX SELON ARRIVAGE*

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGES ESPAGNOLS ET FRANÇAIS
NOS PROFITEROLES À LA VANILLE
CRÈME BRÛLÉE DU MAS DE LA COSTA
COUPE DE FRUITS FRAIS AU SIROP DE POIVRE ROSE ET À L'ANIS
UN CHOIX DE NOS GLACES MAISON

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR

PRIX PAR PERSONNE 50€ IVA INCL.

UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT OU UN FROMAGE

MENU DÉGUSTATION PAR PERSONNE 65€ IVA INCL. (TABLE COMPLÈTE)

CHOIX DE CINQ PLATS, DESQUELS AU MAX. DEUX SECONDS

BOISSONS NON COMPRISES