



**MAS DE LA COSTA**

★★★★

**COUNTRY HOTEL & FINE DINING**

Elegancia - Naturaleza - Gastronomía - Momentos privilegiados

## **CARTA DE PRIMAVERA 2021**

PARA HUÉSPEDES NO ALOJADOS

### **LOS ENTRANTES**

ESQUEIXADA CATALANA DE BACALAO, CEBOLLÍN, TOMATE Y OLIVAS EMPELTRE  
ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN DE TERUEL Y ALIOLI DE AJO NEGRO  
VIEIRAS A LA PLANCHA CON CREMA DE COCO, CURRY Y LIMA  
SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS JOSELITO, PAN CON TOMATE Y OLI DEL RAIG  
*STEAK TARTARE* DE VACA RUBIA GALLEGA CON ACEITE EL VILAR MIL·LENARI  
NUESTRA SOPITA FRÍA DE REMOLACHA CON QUESO DE CABRA

### **LOS SEGUNDOS**

LINGUINI AL PESTO AL ESTILO MAS DE LA COSTA  
TIMBAL DE CARRILLERA ESTOFADA AL VINO TINTO Y LAUREL  
ENTRECÔTE DE TERNERA *RIB-EYE* A LA PARRILLA CON SU GUARNICIÓN  
LINGOTE DE COCHINILLO DE SEGOVIA A BAJA TEMPERATURA  
PESCADO FRESCO SALVAJE *PRECIO SEGÚN LONJA*

### **LOS QUESOS Y LOS POSTRES**

TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES Y FRANCESES  
TORRIJAS DE BRIOCHE A LA CANELA CON SU HELADO CASERO  
COULANT DE CHOCOLATE NEGRO *VALRHONA 70%* GUANAJA  
PAVLOVA DE TÉ MATCHA, YOGUR Y FRESAS

**PREGUNTEN POR NUESTRAS SUGERENCIAS DEL DÍA**

***PRECIOS POR PERSONA 50€ IVA INCL.***

***UN ENTRANTE, UN SEGUNDO, UN POSTRE O QUESO***

***MENÚ DEGUSTACIÓN POR PERSONA 65€ IVA INCL. (MESA COMPLETA)***

***ELECCIÓN DE CINCO PLATOS, DE LOS CUALES MAX. DOS SEGUNDOS***

***BEBIDAS NO INCLUIDAS***