



MAS DE LA COSTA

★ ★ ★ ★

COUNTRY HOTEL & FINE DINING

Elegancia - Naturaleza - Gastronomía - Momentos privilegiados

CARTA DE VERANO 2019

PARA HUÉSPEDES NO ALOJADOS

LOS ENTRANTES

NUESTRO SALMOREJO CON JAMÓN D.O TERUEL CRUJIENTE
SURTIDO DE EMBUTIDOS JOSELITO Y PAN CON TOMATE
CAUSA LIMEÑA DE ATÚN DEL NORTE (RECETA PERUANA)
STEAK TARTAR DE TERNERA CON ACEITE VILAR MIL·LENARI
STRUDEL DE SALMÓN ESCOCES CON RICOTTA Y TOMATE SECO

LOS SEGUNDOS

PASTA MEDITERRÁNEA DEL DÍA (RECETAS REGIONALES DE ITALIA)
CONEJO ECOLÓGICO ESCABECHADO AL ROMERO
SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLEGA A LA PARRILLA CON SU GUARNICIÓN
TERNASCO DE ARAGÓN A LAS HIERBAS PROVENZALES
PESCADO FRESCO SALVAJE *PRECIO SEGÚN LONJA*

LOS QUESOS Y LOS POSTRES

TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES Y FRANCESES
PROFITEROLES CASEROS A LA VAINILLA
CRÈME BRÛLÉE DEL MAS DE LA COSTA
COPA DE FRUTA FRESCA AL ALMÍBAR DE PIMIENTA ROSA Y ANÍS
SURTIDO DE NUESTROS HELADOS

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