



Horta florida

Un espacio con alma e historia,
origen de Termes Montbrió.



El complejo Termes Montbrió se levanta sobre la antigua finca «L'Horta Florida», un espacio estrechamente vinculado a la historia del pueblo de Montbrió del Camp.

Las primeras construcciones datan del año 1643, cuando los habitantes de la villa empezaron a dar forma a esta finca agrícola. Con el tiempo, diferentes familias nobles marcaron su destino, hasta que en el siglo XIX el Marqués de Olivart, Ramón María de Dalmau y Olivart, le dio la impronta más destacada. Amante de la ciencia y la naturaleza, convirtió el jardín en un auténtico espacio botánico donde aún hoy pueden contemplarse las majestuosas secuoyas.

Durante el siglo XX, la finca pasó a manos de la familia Bassedes—Figuerola, que construyó la residencia señorial e incorporó elementos artísticos como la escultura de «La Vaca Ciega» de Joan Maragall, símbolo del romanticismo catalán.

En 1988, el visionario empresario Domènech Torm descubrió las aguas termales de la zona, gracias al zahorí Emili Pedrola, y transformó L'Horta Florida en un centro termal moderno y único en Cataluña, dando vida a lo que hoy conocemos como Termes Montbrió Resort, Spa & Park.

Hoy, esta finca sigue siendo un espacio de historia, naturaleza y bienestar, fiel al espíritu que la vio nacer: un lugar donde la tierra, el agua y la serenidad se unen para cuidar el cuerpo y el alma.

«Entre las aguas termales y la fuerza de la naturaleza, nace la serenidad.»



Horta florida

— PARA COMPARTIR —

Jamón ibérico (70 gr)

Cortado fino y servido con todo su sabor. Un clásico para empezar bien la comida.

21€

Surtido de quesos artesanales con mermeladas y tostadas

Selección de quesos de autor con acompañamientos dulces y tostadas crujientes. Ideal para compartir.



22€

Patata a la cuchara con angulas a la bilbaína y ajo confitado

Receta tradicional con un toque gourmet. Combina sabor, textura y autenticidad.



19€

Filetes de anchoa "000" con coca de cristal y pan con tomate (4 unidades)

Anchoas de alta calidad sobre base crujiente y pan con tomate. Intenso y mediterráneo.



16€

Mejillones del Delta del Ebro al vapor

Mejillones frescos del Delta, cocinados al vapor para mantener todo su sabor natural.



12€



Horta florida



ENTRANTES



Calçots asados con mantequilla de hierbas y vieira.    24€

Calçots al fuego con vieira y mantequilla aromática. Tradición y mar en un solo bocado.

Terrina de perdiz, rúcula y virutas de castaña   24€

Terrina suave de perdiz con hojas frescas y toque crujiente de castaña. Delicadeza de temporada.

Ceviche de verduras con orégano y pimiento de espelette 21€

Verduras frescas marinadas en cítricos, orégano y un ligero toque picante. Frescor y equilibrio.

Brandada de merluza, caviar y láminas de patata   19€

Brandada cremosa con caviar y patata crujiente. Mar y tierra en perfecta armonía.

Maccheroni con verduras y lascas de parmesano    16€

Pasta al dente con verduras de temporada y parmesano curado. Sencillez italiana con carácter.

Crema de calabaza asada con queso de cabra  14€

Crema suave con notas ahumadas y el contraste cremoso del queso de cabra. Cálida y natural.

Ensalada de l'Horta Florida 12€

Mezcla fresca de hojas, flores comestibles y verduras con vinagreta ligera. La esencia del huerto en el plato.



Horta florida



PESCADOS



Judía del ganxet con setas confitados y bogavante.



30€

Bogavante sobre judías del ganxet y setas confitados.
Tradición, mar y bosque en armonía.

Calamar relleno, crema de patata de Prades y
espuma de su tinta.



29€

Tradición marinera con un toque contemporáneo.

"Suquet" de congrio con merluza, calamar y
almejas.



29€

Guiso marinero con suave romesco, pescado de roca y almejas frescas.
Sabor mediterráneo.

Fideos con bacalao al pil-pil y kokotxas



23€

Fideos melosos con bacalao y kokotxas, al estilo pil-pil. Receta con alma vasca.

Filete de pescado con costra crujiente de
patata



24€

Filete de pescado blanco con crujiente de patata y toque de mantequilla.
Refinado y equilibrado.



Horta florida



CARNES



Entrecôte de vaca madurada (300gr) con tuétano  y verduras de invierno

32€

Corte noble de vaca madurada, servido con tuétano y verduras de temporada. Intenso y auténtico.

Crujiente de cochinillo con cebollitas y alcachofas 

30€

Cochinillo tierno con piel crujiente, acompañado de cebollitas confitadas y alcachofas. Tradición y delicadeza.

Cabrito al horno con patata tradicional

32€

Cabrito asado lentamente con patatas al horno. Sabor clásico con alma casera.

Pechuga de pollo de corral con trufa y mini verduras rellenas 

25€

Pollo de corral con aroma de trufa y verduras rellenas. Suave y lleno de sabor.

Meloso de ternera glaseado con ñoquis   

21€

Ternera cocinada a baja temperatura con salsa reducida y ñoquis tiernos. Confort y profundidad.





Horta florida



POSTRES



Simpático de mandarina



14€

Creación cítrica con texturas de mandarina. Frescor, ligereza y final feliz.

Marron glacé con helado de coco



14€

Castaña confitada y helado de coco. Dulce contraste con un toque exótico.

Torrija con helado de avellana



8€

Torrija caramelizada con helado de avellana. Tradición reinventada.

Crema catalana con fresa



8€

Clásica crema catalana con toque de fresa fresca. Aroma y dulzura equilibrada.

Tiramisú



8€

Postre italiano cremoso con mascarpone y café. Intenso e irresistible.

Nuestra versión del Pijama



8€

Revisión moderna de un clásico. Helado, fruta y dulzura con estilo actual.

Ensalada de fruta de temporada

8€

Selección fresca de fruta de temporada. Ligera y natural.

