



Horta florida

Un espai amb ànima i història,
origen de Termes Montbrió.



El complex Termes Montbrió s'aixeca sobre l'antiga finca «L'Horta Florida», un espai estretament vinculat a la història del poble de Montbrió del Camp.

Les primeres construccions daten de l'any 1643, quan els habitants de la vila van començar a donar forma a aquesta finca agrícola. Amb el temps, diferents famílies nobles en van marcar el destí, fins que al segle XIX el Marquès d'Olivart, Ramon Maria de Dalmau i Olivart, hi va donar l'empremta més notable. Amant de la ciència i la natura, va convertir el jardí en un autèntic espai botànic on encara avui es poden contemplar les majestuoses sequoies.

Durant el segle XX, la finca va passar a mans de la família Bassedes—Figueroles, que hi va construir la residència senyorial i va incorporar elements artístics com l'escultura de «La Vaca Cega» de Joan Maragall, símbol del romanticisme català.

El 1988, el visionari empresari Domènec Torm va descobrir les aigües termals de la zona, gràcies a un sauri, Emili Pedrola i va transformar L'Horta Florida en un centre termal modern i únic a Catalunya, donant vida al que avui coneixem com Termes Montbrió Resort, Spa & Park.

Avui, aquesta finca continua essent un espai d'història, natura i benestar, fidel a l'esperit que la va veure néixer: un lloc on la terra, l'aigua i la serenitat es troben per cuidar el cos i l'ànima.

«Entre les aigües termals i la força de la natura, neix la serenitat.»



Horta florida

— PER COMPARTIR —

Pernil Ibèric (70 gr)

Tallat fi i servit amb tot el seu sabor. Un clàssic per començar bé l'àpat.

21€

Assortiment de formatges artesanals amb mermelades i torrades

Selecció de formatges d'autor amb acompanyaments dolços i torrades cruixents.



22€

Patata a la forquilla, amb angules a la bilbaïna i all confitat.

Recepta tradicional amb un toc gourmet. Combina sabor, textura i autenticitat.



19€

Filets d'anxova "000" amb coca de vidre i pa amb tomàquet. (4 unitats)

Anxoves d'alta qualitat sobre base cruixent i pa amb tomàquet. Intens i mediterrani.



16€

Musclos del Delta de l'Ebre al vapor

Musclos frescos del Delta, cuinats al vapor per mantenir tot el seu sabor natural.



12€



Horta florida



ENTRANTS



Calçots rostits amb mantega d'herbes i vieira    24€

Calçots fets al foc, servits amb vieira i mantega d'herbes aromàtiques.
Tradició i mar en un sol mos.

Terrina de perdiu, ruca i encenalls de castanya   24€

Terrina suau de perdiu amb fulles fresques de ruca i toc cruixent de castanya.
Delicadesa de tardor.

Ceviche de verdures amb orènga i pebrot espelette. 21€

Hortalisses fresques marinades amb cítrics, orenga i toc lleugerament picant.
Frescor i equilibri.

Brandada de lluç, caviar i làmines de patata   19€

Brandada suau amb caviar i patata cruixent. mar i terra en equilibri.

Macheroni amb verdures i llesques de parmesà.    16€

Pasta al dente amb verdures de temporada i parmesà curat. Senzillesa italiana amb caràcter.

Crema de carbassa escalivada amb formatge de cabra.  14€

Crema suau amb tocs fumats i contrast cremós del formatge de cabra.
Calidesa i sabor natural.

Amanida de l'Horta Florida 12€

Barreja fresca de fulles i verdures amb vinagreta suau. L'essència de l'horta al plat.



Horta florida



PEIXOS



Mongeta del ganxet, cep confitat i llamàntol 

30€

Llamàntol sobre mongetes del ganxet i ceps confitats.
Tradició, mar i bosc en harmonia.

Calamar farcit, crema de patata de Prades i
escuma de la seva tinta



29€

Tradició marinera amb un toc contemporani.

Suquet de congre, amb lluç, calamar i cloïsses



29€

Guisat mariner amb romesco suau, peix de roca i cloïsses fresques.
Gust de Mediterrani.

Fideus bacallà al pil-pil i cocotxes.



23€

Fideus melosos amb bacallà i cocotxes, al punt de pil-pil. Recepta
amb ànima basca.

Filet de bruixot amb crosta de patata



24€

Filet suau de bruixot amb crosta cruixent de patata i toc de mantega.
Refinat i equilibrat.



Horta florida



CARNS



Entrecôte de vaca madurada (300gr) amb moll de  32€
l'os i verdures d'hivern.

Tall noble de vaca madurada, servit amb moll de l'os i verdures de temporada. Intens i autèntic.

Dau cruixent de garrí amb cebetes i carxofes  30€

Garrí tendre amb pell cruixent, servit amb cebetes confitades i carxofes. Tradició i delicadesa.

Cabrit al forn amb patata tradicional 32€

Cabrit rostit lentament amb patates al forn. Sabor clàssic amb esperit casolà.

Pit de pollastre de corral, tòfona i  25€
mini verdures farcides

Pollastre de corral amb tòfona i verdures farcides. Suavitat amb aroma i contrast

Melós de vedella glaçejat amb gnoquis    21€

Vedella melosa amb salsa reduïda i gnoquis tendres. Confort i profunditat de sabor.



Horta florida



POSTRES



Simpàtic de mandarina

Creació cítrica amb textures de mandarina. Frescor i lleugeresa.

14€

Marron glacé amb gelat de coco

Castanya confitada i gelat de coco. Contrast dolç i suau amb toc exòtic.

14€

Torrija amb gelat d'avellana

Torrija caramel·litzada amb gelat d'avellana. Tradició reinventada.

8€

Crema catalana amb maduixa

Clàssica crema catalana amb toc de maduixa fresca. Aroma i dolçor equilibrada.

8€

Tiramisú

Postre italià suau amb mascarpone i cafè. Cremós, intens i irresistible.

8€

La nostra versió del pijama

Revisió moderna d'un clàssic. Gelat, fruita i dolçor amb un toc contemporani.

8€

Amanida de fruita de temporada

Selecció fresca i natural de fruita de temporada. Lleugera i vibrant.

8€

