

Horta Florida



**TERMES
MONTBRIÓ**

Mediterranean Thermal Resort

★★★★

Elaborar i servir

“Cuidar els qui ens visiten.”

La nostra cuina neix de l'essència de Termes Montbrió, un indret on la història, els jardins i el pas del temps han deixat empremta. Inspirats per aquest llegat, oferim una proposta arrelada a la cuina mediterrània i a la tradició, reinterpretada amb una mirada contemporània.

Treballem amb respecte pel producte i pel territori, posant en valor els sabors autèntics i una elaboració acurada, honesta i plena de sensibilitat. Cada plat és un equilibri entre origen i evolució, entre memòria i creativitat.

Elaborar y servir

“Cuidar de quienes nos visitan.”

Nuestra cocina nace de la esencia de termes montbrió, un lugar donde la historia, los jardines y el paso del tiempo han dejado huella. Inspirados por este legado, ofrecemos una propuesta arraigada en la cocina mediterránea y en la tradición, reinterpretada con una mirada contemporánea.

Trabajamos con respeto por el producto y el territorio, poniendo en valor los sabores auténticos y una elaboración cuidada, honesta y llena de sensibilidad. Cada plato es un equilibrio entre origen y evolución, entre memoria y creatividad.

Per Compartir

PARA COMPARTIR

PERNIL IBÈRIC AMB COCA DE VIDRE AMB TOMÀQUET 21,00

Jamón ibérico con coca de cristal con tomate

ASSORTIMENT DE FORMATGES ARTESANALS AMB MELMELADES I TORRADES 22,00

Surtido de quesos artesanales con mermeladas y tostadas

MUSCLOS DEL DELTA DE L'EBRE AL VAPOR 12,00

Mejillones del Delta del Ebro al vapor

FILETS D'ANXOVA "000" AMB COCA DE VIDRE (4 UNITATS) 16,00

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

Entrants

ENTRANTES

AMANIDA HORTA FLORIDA 14,00

Ensalada Horta Florida

CREMA FREDA DE TEMPORADA 14,00

Crema fría de temporada

ESPÀRRECS VERDS "DE CASA" AMB SALSA HOLANDESA I TARONJA SANGUINA DE L'EBRE 18,00

Espárragos verdes "de la casa" con salsa holandesa y naranja sanguina del Ebro

BUCATINI AMB SALSA BOLONYESA VEGETAL 16,00

Bucatini con salsa boloñesa vegetal

RISOTTO DE CARXOFES, PERRECHICO I TOU DELS TIL·LERS 19,00

Risotto de alcachofas, perrechico y Tou dels Til·lers

CANELÓ D'ESPINACS, RICOTTA I BEIXAMEL DE CARBASSA I TARONJA 20,00

Canelón de espinacas, ricotta y bechamel de calabaza y naranja

PARMENTIER DE PATATA AMB XIPIRONS DE PLATJA I BROU DE PERNIL IBÈRIC 25,00

Parmentier de patata con chipirons de playa y caldo de jamón ibérico

TÀRTAR DE BOU DE MAR AMB ALVOCAT I TOMÀQUET 18,00

Tartar de buey de mar con aguacate y tomate

Peixos

PESCADOS

FILET DE SANT PERE AMB CROSTA DE PATATA I TÒFONA 28,00

Filete de San Pedro con costra de patata y trufa

PEIX DEL DIA AMB VERDURES DE L'HORTA DE TARRAGONA I OOVE DE MONTBRIÓ 26,00

Pescado del día con verduras de la huerta de Tarragona y AOVE de Montbrió

TURBOT ROSTIT AMB CARBASSA I MONGETA TENDRA 29,00

Rodaballo asado con calabaza y judía tierna

XIPIRONS DE PLATJA AMB PARMENTIER DE PATATA I BROU IBÈRIC 23,00

Chipirones de playa con parmentier de patata y caldo ibérico

Arrossos

(mínim 2 persones)

ARROCES (mínimo 2 personas)

ARRÒS DE BOLETS I SÍPIA 23,00

Arroz de setas y sepia

ARRÒS D'ESCAMARLANS I NYORES 28,00

Arroz de cigalas y ñoras

Carns

CARNES

ENTRECOT DE VACA MADURADA (300 G) AMB MOLL DE L'OS 29,00

Entrecot de vaca madurada (300 g) con tuétano

ESPATLLA DE CABRIT CUITA A BAIXA TEMPERATURA AMB BLEDES I REMOLATXA 27,00

Paletilla de cabrito cocinada a baja temperatura con acelgas y remolacha

MELÓS DE VEDELLA AMB FESTUCS 21,00

Meloso de ternera con pistachos

DAU CRUIXENT DE GARRÍ AMB POMA CONFITADA 27,00

Dados crujientes de cochinillo con manzana confitada

Tots els preus inclouen l'IVA / Todos los precios incluyen el IVA

Fórmula Arròs de L'ebre

Fórmula Arroz del Ebro

ENTRANTS A COMPARTIR

Entrantes para compartir

Musclos del Delta al vapor
Mejillones del Delta al vapor

Coca de pa amb tomàquet
Coca de pan con tomate

Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca de tonyina i ceba tendra
Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún y cebolla tierna

PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Principal (a elegir)

Arròs de bolets i sípia
Arroz de setas y sepia

Arròs d'escamarlans i nyores
Arroz de cigalas y ñoras

POSTRES (A ESCOLLIR)

Postres (a elegir)

Tiramisú casolà
Tiramisú casero

Mousse de xocolata feta a casa
Mousse de chocolate casera

Amanida de fruita de temporada
Ensalada de fruta de temporada

INCLOSOS

incluidos

Aigua i servei de pa i oli
Agua y servicio de pan y aceite

(NOMÉS MIGDIA / MÍNIM DUES PERSONES)

(solo mediodía / Mínimo dos personas)

35,00 p/p

Fórmula Entrecot

Fórmula Entrecot

ENTRANTS

Entrantes

Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca de tonyina i ceba tendra
Coca de pa amb tomàquet
Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún y cebolla tierna
Coca de pan con tomate

PRINCIPAL

Principal

Entrecot amb salsa Roc Blanc i patates fregides o verdures a la planxa (a escollir)
Entrecot con salsa Roc Blanc y patatas fritas o verduras a la plancha (a elegir)

POSTRES (A ESCOLLIR)

Postres (a elegir)

Tiramisú casolà
Tiramisú casero

Mousse de xocolata feta a casa
Mousse de chocolate casera

Amanida de fruita de temporada
Ensalada de fruta de temporada

INCLOSOS

incluidos

Aigua i servei de pa i oli
Agua y servicio de pan y aceite

45,00 p/p

Tots els preus inclouen l'IVA / Todos los precios incluyen el IVA

Postres

MOUSSE DE XOCOLATA NEGRA FETA A CASA

Mousse de chocolate negro casera

7,00

TIRAMISÚ CASOLÀ

Tiramisú casero

7,00

EL NOSTRE TIAN DE TARONJA

Nuestro Tian de naranja

7,00

FRUITS VERMELLS AMB CREMA SABAIONA, FESTUCS
I GELAT DE XOCOLATA BLANCA

Frutos rojos con crema sabayón, pistachos y helado de chocolate blanco

7,00

AMANIDA DE FRUITES DE TEMPORADA

Ensalada de frutas de temporada

7,00

Informació d'al·lergens: Si té alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, informi al nostre equip.
Podem adaptar alguns plats a les seves necessitats

Información de alérgenos: Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor informe a nuestro equipo. Podemos adaptar algunos platos a sus necesidades.

