

Horta Florida



**TERMES
MONTBRIÓ**

Mediterranean Thermal Resort

★★★★

Élaborer et servir
« Prendre soin de ceux qui
nous rendent visite. »

Notre cuisine naît de l'essence de Termes Montbrió, un lieu où l'histoire, les jardins et le passage du temps ont laissé leur empreinte. Inspirés par cet héritage, nous proposons une cuisine enracinée dans la tradition méditerranéenne, réinterprétée avec un regard contemporain.

Nous travaillons dans le respect du produit et du territoire, en mettant à l'honneur les saveurs authentiques ainsi qu'une élaboration soignée, sincère et pleine de sensibilité. Chaque plat est un équilibre entre origine et évolution, entre mémoire et créativité.

Crafting and serving
"Caring for those who visit us."

Our cuisine is born from the essence of Termes Montbrió, a place where history, gardens and the passing of time have left their mark. Inspired by this heritage, we offer a concept rooted in Mediterranean cuisine and tradition, reinterpreted through a contemporary perspective.

We work with deep respect for both product and territory, highlighting authentic flavours through thoughtful, honest and sensitive preparation. Every dish is a balance between origin and evolution, between memory and creativity.

À Partager

TO SHARE

JAMBON IBÉRIQUE AVEC COCA DE CRISTAL À LA TOMATE <i>Iberian ham with crispy tomato bread</i>	21,00
ASSORTIMENT DE FROMAGES ARTISANAUX AVEC CONFITURES ET TOASTS <i>Selection of artisan cheeses with jams and toasted bread</i>	22,00
MOULES DU DELTA DE L'ÈBRE À LA VAPEUR <i>Steamed mussels from the Ebro Delta</i>	12,00
FILETS D'ANCHOIS "000" AVEC COCA DE CRISTAL (4 UNITÉS) <i>"000" anchovy fillets with crispy tomato bread (4 units)</i>	16,00

Entrées

STARTERS

SALADE HORTA FLORIDA <i>Horta Florida salad</i>	14,00
CRÈME FROIDE DE SAISON <i>Seasonal cold soup</i>	14,00
ASPERGES VERTES "MAISON" AVEC SAUCE HOLLANDAISE ET ORANGE SANGUINE DE L'ÈBRE <i>Homemade green asparagus with hollandaise sauce and Ebro blood orange</i>	18,00
BUCATINI À LA SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTALE <i>Bucatini with vegetable bolognese sauce</i>	16,00
RISOTTO AUX ARTICHAUTS, PERRECHICO ET TOU DELS TIL·LERS <i>Artichoke, perrechico mushroom and Tou dels Til·lers risotto</i>	19,00
CANNELLONI AUX ÉPINARDS, RICOTTA ET BÉCHAMEL DE COURGE ET ORANGE <i>Spinach and ricotta cannelloni with pumpkin and orange béchamel</i>	20,00
PARMENTIER DE POMMES DE TERRE AUX PETITS CALAMARS DE PLAGE ET BOUILLON DE JAMBON IBÉRIQUE <i>Potato parmentier with baby squid and Iberian ham broth</i>	25,00
TARTARE DE TOURTEAU AVEC AVOCAT ET TOMATE <i>Crab tartare with avocado and tomato</i>	18,00

Tous les prix incluent la TVA / All prices include VAT

Poissons

FISH

FILET DE SAINT-PIERRE AVEC CROÛTE DE POMME DE TERRE ET TRUFFE 28,00
John Dory fillet with potato and truffle crust

POISSON DU JOUR AVEC LÉGUMES DU POTAGER DE TARRAGONE ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA DE MONTBRIÓ 26,00
Fish of the day with vegetables from Tarragona's garden and extra virgin olive oil from Montbrió

TURBOT RÔTI AVEC COURGE ET HARICOTS VERTS 29,00
Roasted turbot with pumpkin and green beans

PETITS CALAMARS DE PLAGE AVEC PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET BOUILLON IBÉRIQUE 23,00
Baby squid with potato parmentier and Iberian broth

Riz

(Minimum 2 personnes)

Rice Dishes (minimum 2 people)

RIZ AUX CHAMPIGNONS ET SEICHE 23,00
Rice with mushrooms and cuttlefish

RIZ AUX LANGOUSTINES ET POIVRONS ROUGES 28,00
Rice with langoustines and ñora peppers

Viandes

MEAT

ENTRECÔTE DE VACHE MATURÉE (300 G) AVEC MOELLE OSSEUSE 29,00
Dry-aged beef entrecôte (300 g) with bone marrow

ÉPAULE DE CHEVREAU CUITE À BASSE TEMPÉRATURE AVEC BLETTES ET BETTERAVE 27,00
Slow-cooked kid goat shoulder with chard and beetroot

BŒUF FONDANT AUX PISTACHES 21,00
Slow-cooked beef with pistachios

COCHON DE LAIT CROUSTILLANT AVEC POMME CONFITE 27,00
Crispy suckling pig with candied apple

Tous les prix incluent la TVA / All prices include VAT

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR MAISON

Homemade dark chocolate mousse

7,00

TIRAMISU MAISON

Homemade tiramisu

7,00

NOTRE TIAN À L'ORANGE

Our orange Tian

7,00

FRUITS ROUGES AVEC CRÈME SABAYON, PISTACHES ET GLACE AU CHOCOLAT BLANC

Red berries with sabayon cream, pistachios and white chocolate ice cream

7,00

SALADE DE FRUITS DE SAISON

Seasonal fruit salad

7,00

Formule Riz de l'Èbre

Ebro Rice Menu

ENTRÉES À PARTAGER

Starters to share

Moules du Delta à la vapeur
Steamed Delta mussels

Coca de pain à la tomate
Crispy tomato bread

Salade de tomate de saison avec ventrèche de thon et oignon nouveau
Seasonal tomato salad with tuna belly and spring onion

PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX)

Main course (choice of)

Riz aux champignons et seiche
Rice with mushrooms and cuttlefish

Riz aux langoustines et poivrons rouges
Rice with langoustines and ñora peppers

DESSERTS (AU CHOIX)

Desserts (choice of)

Tiramisu maison
Homemade tiramisu

Mousse au chocolat maison
Homemade chocolate mousse

Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad

INCLUS

included

Eau, pain et huile
Water, bread and olive oil included

(UNIQUEMENT LE MIDI / MINIMUM 2 PERSONNES)

(lunch only / minimum 2 people)

35,00 p/p

Formule Entrecôte

Entrecôte Menu

ENTRÉE

Starter

Salade de tomate de saison avec ventrèche de thon et oignon nouveau
Seasonal tomato salad with tuna belly and spring onion

Coca de pain à la tomate
Crispy tomato bread

PLAT PRINCIPAL

Main course

Entrecôte avec sauce Roc Blanc et frites ou légumes grillés (au choix)
Entrecôte with Roc Blanc sauce and French fries or grilled vegetables (choice of)

DESSERTS (AU CHOIX)

Desserts (choice of)

Tiramisu maison
Homemade tiramisu

Mousse au chocolat maison
Homemade chocolate mousse

Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad

INCLUS

included

Eau, pain et huile
Water, bread and olive oil included

45,00 p/p

Tous les prix incluent la TVA / All prices include VAT

Informations sur les allergènes: Si vous avez une allergie ou une intolérance, veuillez informer notre équipe. Nous pouvons adapter certains plats à vos besoins.

Allergen information: If you have any allergies or intolerances, please inform our team. We can adapt some dishes to your needs.

