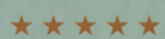




MENÚS DE GRUP

MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA



APERITIU DE BENVINGUDA

Propostes d'aperitiu pensades per servir-se drets mentre es reuneixen tots els convidats.

COPA DE BENVINGUDA | 12€ per persona

Vi blanc i rosat d'elaboració pròpia a Finca Serena Mallorca

Vi negre de cellers locals D.O. Empordà

Cerveses, refrescos, aigües i sucs de fruita

APERITIU IBÈRIC | 22€ per persona

Pernil de gla tallat a mà

Pa de vidre amb tomàquet, oli i sal

Vi blanc i rosat d'elaboració pròpia a Finca Serena Mallorca

Vi negre de cellers locals D.O. Empordà

Cerveses, refrescos, aigües i sucs de fruita

APERITIU TRAMUNTANA | 29€ per persona

Pernil de gla tallat a mà

Llonganissa de Palafrugell

La nostra patata brava XXL

Mos d'escalivada amb anxova de L'Escala

Pa de vidre amb tomàquet, oli i sal

Vi blanc i rosat d'elaboració pròpia a Finca Serena Mallorca

Vi negre de cellers locals D.O. Empordà

Cerveses, refrescos, aigües i sucs de fruita

La durada del servei d'aperitiu és de 30 minuts.



MENÚ MAS

PER ENTRETENIR

Garum de mantega del Pirineu amb oliva negra i anxova amb torradetes
Cistella de pans amb oli d'oliva verge extra d'arbequina, picual i empeltre de
Finca Serena Mallorca
Aperitiu del Mas

PER COMPARTIR

Albergínies crec crec amb mel de canya
Carpaccio de bacallà com una esqueixada
Ous estrellats amb patatines i sobrassada coenta

PLAT PRINCIPAL

Arròs cremós de Pals amb carxofa, espàrrecs i parmesà

PER ACABAR

Crema catalana amb poma de Girona

Servei de pa, aigües amb i sense gas, cafès i infusions, teula de dolços fets a casa

45 € per persona



MENÚ EMPORDÀ

PER ENTRETENIR

Garum de mantega del Pirineu amb oliva negra i anxova amb torradetes
Cistella de pans amb oli d'oliva verge extra d'arbequina, picual i empeltre de
Finca Serena Mallorca
Aperitiu del Mas

ENTRANT

Crema de temporada de productes de l'hort

PEIX

Llom de bacallà amb samfaina

CARN

Guisat de mandonguilles amb sèpia

PER ACABAR

Torrada de Santa Teresa caramel·litzada, crema de cafè i rom cremat

Servei de pa, aigües amb i sense gas, cafès i infusions, teula de dolços fets a casa

55 € per persona



MENÚ HERÈNCIA

PER ENTRETENIR

Garum de mantega del Pirineu amb oliva negra i anxova amb torradetes
Cistella de pans amb oli d'oliva verge extra d'arbequina, picual i empeltre de
Finca Serena Mallorca
Aperitiu del Mas

PER COMENÇAR

Croqueta cremosa de rostit i pernil ibèric
Bunyol de bacallà amb ceba de Figueres i olivada

ENTRANT

Flor de carxofa amb pesto d'alfàbrega i picada catalana

PEIX

Rap a la brasa amb el seu suc de rostit i nyoquis a la mantega fumada

CARN

Ploma Duroc amb escalivada i poma de Girona

PER ACABAR

Pastís de xocolata amb xantillí de vainilla

Servei de pa, aigües amb i sense gas, cafès i infusions, teula de dolços fets a casa

65 € per persona

OPCIONES DE CELLER

OPCIÓ 1

Finca Serena Blanco | Premsal Blanc

La Locomotora | Tempranillo | D.O. Ca Rioja

15 € / persona

OPCIÓ 2

Mas Oller Mar | Garnacha Blanca | D.O. Empordà

Espelt Vidivi | Garnacha Negra, Merlot | D.O. Empordà

20 € / persona

OPCIÓ 3

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda

Venta Las Vacas | Tinta del País | D.O. Ribera del Duero

25 € / persona

*Pregunteu per la nostra selecció de vins completa per a una proposta personalitzada.

LES NOSTRES POLÍTiques

- Durada d'1,5 hores de servei de menú.
- Totes les tarifes inclouen el 10% d'IVA.
- Els nostres preus són vàlids per a grups de fins a 50 comensals. Es valorarà un suplement adicional en concepte de mobiliari i parament per a grups més grans.
- Per formalitzar la reserva es requereix un prepagament del 50% dels serveis contractats.
- Es requereix la selecció del menú i el nombre definitiu de comensals 7 dies abans de l'esdeveniment, així com el pagament del 50% restant.
- Cancel·lació gratuïta fins a 15 dies abans de la celebració.



MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA



PER A MÉS INFORMACIÓ:

groups@mastorrent.com

t. 972 303 292

hotelmastorrent.com