



MENUS DE GRUPO

MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA



APERITIVO DE BIENVENIDA

Propuestas de aperitivo pensadas para servirse de pie
mientras se reúnen todos los invitados.

COPA DE BIENVENIDA | 12€ por persona

Vino blanco y rosado de elaboración propia en Finca Serena Mallorca

Vino tinto de bodegas locales D.O. Empordà

Cervezas, refrescos, aguas y zumos de fruta

APERITIVO IBÉRICO | 22€ por persona

Jamón de bellota cortado a mano

Pan de cristal con tomate, aceite y sal

Vino blanco y rosado de elaboración propia en Finca Serena Mallorca

Vino tinto de bodegas locales D.O. Empordà

Cervezas, refrescos, aguas y zumos de fruta

APERITIVO TRAMUNTANA | 29€ por persona

Jamón de bellota cortado a mano

Longaniza de Palafrugell

Nuestra patata brava XXL

Bocado de escalivada con anchoa de L'Escala

Pan de cristal con tomate, aceite y sal

Vino blanco y rosado de elaboración propia en Finca Serena Mallorca

Vino tinto de bodegas locales D.O. Empordà

Cervezas, refrescos, aguas y zumos de fruta

La duración del servicio de aperitivo es de 30 minutos.



MENÚ MAS

PARA ENTRETENER

Garum de mantequilla del Pirineo con oliva negra y anchoa con tostaditas
Cesta de panes con aceite de oliva virgen extra de arbequina, picual y empeltre
de Finca Serena Mallorca
Aperitivo del Mas

PARA COMPARTIR

Berenjenas crec crec con miel de caña
Carpaccio de bacalao como una esqueixada
Huevos estrellados con patatinas y sobrasada coenta

PRINCIPAL

Arroz cremoso de Pals de alcachofa, espárragos y parmesano

PARA TERMINAR

Crema catalana con manzana de Girona

Servicio de pan, aguas con y sin gas, cafés e infusiones, teja de dulces hechos en casa

45 € por persona



MENÚ AMPURDÁN

PARA ENTRETENER

Garum de mantequilla del Pirineo con oliva negra y anchoa con tostaditas
Cesta de panes con aceite de oliva virgen extra de arbequina, picual y empeltre
de Finca Serena Mallorca
Aperitivo del Mas

ENTRANTE

Crema de temporada de productos del huerto

PESCADO

Lomo de bacalao con sanfaina

CARNE

Guiso de albóndigas con sepia

PARA TERMINAR

Torrija caramelizada, crema de café y ron cremat

Servicio de pan, aguas con y sin gas, cafés e infusiones, teja de dulces hechos en casa

55 € por persona



MENÚ HERENCIA

PARA ENTRETENER

Garum de mantequilla del Pirineo con oliva negra y anchoa con tostaditas

Cesta de panes con aceite de oliva virgen extra de arbequina, picual
y empeltre de Finca Serena Mallorca

Aperitivo del Mas

PARA EMPEZAR

Croquetón cremoso de asado y jamón ibérico

Buñuelo de bacalao con cebolla de Figueras y olivada

ENTRANTE

Flor de alcachofa con pesto de albahaca y picada catalana

PESCADO

Rape a la brasa con su jugo de asado y ñoquis a la mantequilla ahumada

CARNE

Pluma Duroc con escalivada y manzana de Girona

PARA TERMINAR

Pastel de chocolate con chantilly de vainilla

Servicio de pan, aguas con y sin gas, cafés e infusiones, teja de dulces hechos en casa

65 € por persona

OPCIONES DE BODEGA

OPCIÓN 1

Finca Serena Blanco | Premsal Blanc
La Locomotora | Tempranillo | D.O. Ca Rioja
15 € / persona

OPCIÓN 2

Mas Oller Mar | Garnacha Blanca | D.O. Empordà
Espelt Vidivi | Garnacha Negra, Merlot | D.O. Empordà
20 € / persona

OPCIÓN 3

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda
Venta Las Vacas | Tinta del País | D.O. Ribera del Duero
25 € / persona

*Pregunte por nuestra selección de vinos completa para una propuesta personalizada.

NUESTRAS POLÍTICAS

- Duración de 1,5 hora de servicio de menú.
- Todas las tarifas incluyen el 10% de IVA.
- Nuestros precios son válidos para grupos hasta 50 comensales. Se valorará un suplemento aparte en concepto de mobiliario y menaje para grupos más grandes.
- Para formalizar la reserva se requiere un prepago del 50% de los servicios contratados.
- Se requiere la selección del menú y el número definitivo de comensales 7 días antes del evento, así como el pago del 50% restante.
- Cancelación gratuita hasta 15 días antes de la celebración.



MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA



PARA MÁS INFORMACIÓN:

groups@mastorrent.com

t. 972 303 292

hotelmastorrent.com