



## 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

Aceite de oliva virgen extra de arbequina,  
picual y empeltre de Finca Serena Mallorca

Cesta de panes de Ramón Freixa

Aperitivo del Mas

### PARA COMPARTIR

Croquetón cremoso de asado y jamón ibérico

Buñuelo de bacalao con cebolla de Figueras y olivada

Mollete de salmón ahumado, rúcula y queso Brie

### PARA ELEGIR

Arroz de Pals meloso con verduras y gamba roja de Palamós

o

Pollo de payés a la brasa con puerros asados

### PARA TERMINAR

Flan de huevo con carquiñoli

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

Aceite de oliva virgen extra de arbequina,  
picual y empeltre de Finca Serena Mallorca

Cesta de panes de Ramón Freixa

Aperitivo del Mas

### ENTRANTE

Ensalada de pera al vermut con foie micuit, nueces y requesón de Fonteta

### PESCADO

Lubina de Palamós con patata panadera, tomate confitado,  
aceituna y vinagreta de chalota

### CARNE

Pato del Ampurdán con peras a la brasa, patatas al mortero y aceite de oliva

### PARA TERMINAR

El “xuixo” viajero

Aguas con y sin gas, cafés e infusiones, teja de dulces hechos en casa

55 € por persona



## MENÚ HERENCIA

*Los clásicos de Ramón*

### PARA ENTRETENER

Garum de mantequilla del Pirineo con oliva negra y anchoa

Aceite de oliva virgen extra de arbequina,  
picual y empeltre de Finca Serena Mallorca

Cesta de panes de Ramón Freixa

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

Lomo de bacalao como en el “Freixa Tradició” con espinacas, ciruelas y alioli

### CARNE

Canelón de asado de tres carnes con bechamel de trufa y jugo de asado

### PARA TERMINAR

Bisbalenc con tatin de manzana y vainilla

Aguas con y sin gas, cafés e infusiones, teja de dulces hechos en casa

60 € por persona

## NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS

### OPCIÓN 1

Finca Serena Blanco | Premsal Blanc | V.T. Mallorca | \**Elaboración propia*  
Rayos Uva | Oliviere Riviere | Tempranillo, Garnacha, Graciano | D.O. Ca Rioja  
15 € / persona

### OPCIÓN 2

Menade | Verdejo | D.O. Rueda  
Finca Resalso | Emilio Moro | Tempranillo | D.O. Ribera del Duero  
20 € / persona

### OPCIÓN 3

Mas Oller Mar | Carles Esteve | Picapoll, Malvasia | D.O. Empordà  
Camino | Terra Remota | Syrah, Garnacha negra, Cabernet Sauvignon | D.O. Empordà  
25 € / persona

### OPCIÓN 4

Domaine Fèvre | Nathalie & Gilles | Chardonnay | A.O.C. Chablis  
Charles Vienot | Pinot Noir | A.O.C. Bourgogne  
30 € / persona

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

---

### NUESTRAS POLÍTICAS

- Todas las tarifas incluyen el 10% de IVA. Nuestros precios son válidos para grupos hasta 40 comensales.
- Para formalizar la reserva se requiere un prepagado del 50% de los servicios contratados.
- 7 días antes del evento se solicitará el 50% del importe restante y la selección de platos.
- Se requiere el número definitivo de comensales 48h antes del evento.
- Cancelación gratuita hasta 15 días antes de la celebración.



MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA



PARA MÁS INFORMACIÓN:

[groups@mastorrent.com](mailto:groups@mastorrent.com)

t. 972 303 292

[hotelmastorrent.com](http://hotelmastorrent.com)