

MAS DE
TORRENT
HOTEL & SPA
★★★★★

MENÚ DE GALA
CEREMONY MENU



CÓCTEL DE BIENVENIDA WELCOME COCKTAIL

* 10 aperitivos a elegir | * *Kindly choose 10 appetizers*

APERITIVOS FRÍOS COLD APPETIZERS

Piedra mimética de queso trufado
Mimicking stone of truffled cheese

Las mejores aceitunas del mundo
The best olives in the world

Manzana-mojito y sandía-sangría
Apple-mojito & watermelon-sangria

Picos suflados con jamón ibérico
Soufflé breadsticks with Iberian ham

La Gilda marina
Marine "Gilda" skewer

Ajoblanco de piñones
"Ajoblanco" soup made of pine nuts

Zamburiñas en escabeche
Pickled bay scallops

Tartar carabinero al ajillo
Shrimp tartar with garlic

Tomate lacado con muchas flores
Glazed tomato with many flowers

Ceviche helado de atún rojo Balfegó
Iced Balfegó red tuna ceviche

Coca de recapte con anchoa de L'Escala
"Coca de recapte" chargrilled vegetables and anchovies from L'Escala

APERITIVOS CALIENTES WARM APPETIZERS

Nuestro homenaje al puerto de Santa María:
Cornete de camarones
*An homage to Puerto de Santa María: prawns
cornetto*

Bikini de cecina y queso Tou dels Til-lers
"Cecina" cured dry sliced beef and Tou dels
Til-lers cheese toasted sandwich

Oveo: como una tortilla de patatas
OVEO: like a potato tortilla

Croqueta de matanza con lacón y huevo hilado
*Croquette with blood sausage, pork shoulder and
spun eggs*

Buñuelo de bacalao con romesco
Salt cod fritter with romesco

Mini canelón asado de tres carnes con salsa de
boletus, trufa y foie
Three meats cannelloni with porcini, truffle and foie

Langostino crujiente con menta y cítricos
Crunchy prawns with mint and citrus fruits

Alcachofas confitadas en salsa verde
Confit artichokes in green sauce

Nuestro bocadillo de calamares
Our squid sandwich

Cazuelita de verdinas con perdiz
Casserole with green beans and partridge

Albóndigas con carabineros
Meatballs with red shrimp

5€/ persona cada referencia adicional a las 10 incluidas
€ 5 per person for each additional appetizer to the 10 included

MENÚ | MENU

(a escoger uno por sección) | (choose one dish from each section)

Cuajada de mariscos de roca con sopa de
cebolla de Figueras

*Rockfish and seafood custard with
Figueres onion soup*

Carpaccio de gamba de Palamós con brotes
tiernos, hojas frescas y sus corales

*Palamós prawn carpaccio with tender shoots,
fresh leaves and its corals*

Lingote de foie con texturas de
manzana de Girona

*Foie ingot with Girona
apple textures*

Merluza en papillote con mini verduras
de temporada y bullabesa marina

*Hake papilote with baby seasonal vegetables
and seafood bouillabaisse*

Lubina asada con pil pil de caviars

Roast seabass with caviar pil pil

Rodaballo en dos cocciones con duxelle de setas

Turbot two-ways with mushroom duxelles

Muslo de pollo de Payés trufado
con peras y ciruelas

*Truffled country chicken thigh with
pears and plums*

Costilla de ternera reposada con
parmentier de patata

*Slow roasted veal rib with
potato parmentier*

Prensado de cordero con guiso de trigo tierno
y picada catalana

*Pressed lamb with tender wheat stew
and Catalan picada*

Citric

Citric

Melón-mojito

Melon-mojito

Caipirinha

Caipirinha

Texturas de chocolate

Chocolate textures

Lemon pie helada

Icy Lemon pie

Mousse de vainilla con gelé de cava
y salteado de frutos rojos

*Vanilla mousse with cava jelly
and red fruit coulis*

B O D E G A

Finca Serena Blanco | V.T. Mallorca

Rayos Uva | Oliviere Riviere | D.O.Ca Rioja

Cervezas, refrescos, zumos y aguas

Café, té e infusiones

C E L L A R

Finca Serena Blanco | V.T. Mallorca

Rayos Uva | Oliviere Riviere | D.O.Ca Rioja

Beer, soft drinks, fruit juices and water

Coffee, tea and infusions

285 € / persona

* Duración de 1 hora de cocktail y hasta 2 horas de servicio de menú.

10% IVA incluido. Incluye servicio completo de restauración con aperitivo de 10 canapés, menú de 5 platos, paquete de bebidas.

* Duration of 1 hour of welcome cocktail and up to 2 hours of menu service.

10% VAT included. Includes full catering service with appetizer of 10 canapés, 5-course menu, beverage package.

MENÚ VEGETARIANO

VEGETARIAN MENU

* 10 aperitivos a elegir | * *Kindly choose 10 appetizers*

A P E R I T I V O S

Consomé de tomate con aceite de rúcula, aguacate al carbón y pasa de tomate
Gazpacho de cerezas con caviar cítrico
Piedra mimética de queso trufado *
Las mejores aceitunas del mundo
Manzana-mojito y sandía-sangría
Ajoblanco de piñones
Tomate lacado con muchas flores
Oveo: como una tortilla de patatas *
Alcachofas confitadas en salsa verde
Milhojas de patata con salsa brava
Canelón de espinacas con bechamel de boletus
Cazuela de alubias de “ull ros” y nabo negro

Todas las referencias de canapés para cóctel son veganas a excepción de las marcadas con un asterisco, que son vegetarianas. 5€/ persona cada referencia adicional a las 8 incluidas

A P P E T I Z E R S

Tomato consommé with rocket oil, charcoal-grilled avocado and tomato raisin
Cherry gazpacho with citrus caviar
*Mimicking stone of truffled cheese **
The best olives in the world
Apple-mojito & watermelon-sangria
“Ajoblanco” soup made of pine nuts
Glazed tomato with many flowers
*OVEO: like a potato tortilla **
Confit artichokes in green sauce
Potato mille-feuille with brava sauce
Spinach cannelloni with boletus bechamel sauce
Casserole of “ull ros” beans and black turnip

All cocktail appetizers are vegan except for those marked with an asterisk, which are vegetarian. 5€/ person for each additional appetizer to the 8 included

M E N Ú

Coliflor asada y lacada con miso de garbanzos, anacardos y habas de cacao

Berenjena escalivada con salsa sumiso, mini coles y chips vegetales

Dentro de una cebolla de Figueras: guiso de guisantes y habitas con romesco

Cítrico

Texturas de chocolate

M E N U

Rasted and glazed cauliflower with chickpeas miso, cashews and cocoa beans

Chargrilled aubergine with sumiso sauce, baby cabbages and vegetables crisps

Inside of an onion from Figueras: peas and broad beans stew with romesco sauce

Citrus

Chocolate textures

B O D E G A

Finca Serena Blanco | V.T. Mallorca

Rayos Uva | Oliviere Riviere | D.O.Ca Rioja

Cervezas, refrescos, zumos y aguas

Café, té e infusiones

C E L L A R

Finca Serena Blanco | V.T. Mallorca

Rayos Uva | Oliviere Riviere | D.O.Ca Rioja

Beer, soft drinks, fruit juices and water

Coffee, tea and infusions

285 € / persona

* Duración de 1 hora de cocktail y hasta 2 horas de servicio de menú.

10% IVA incluido. Incluye servicio completo de restauración con aperitivo de 10 canapés, menú de 5 platos, paquete de bebidas.

* *Duration of 1 hour of welcome cocktail and up to 2 hours of menu service.*

10% VAT included. Includes full catering service with appetizer of 10 canapés, 5-course menu, beverage package.

REFUERZOS PARA SERVICIO DE CÓCTEL DE BIENVENIDA ADDITIONAL OPTIONS FOR WELCOME COCKTAIL SERVICE

<p>Buffet de jamón Ibérico 100% de Bellota con cortador Incluye un jamón de 6-7 kg, servido con pan de coca con tomate <i>Buffet of 100% acorn-fed Iberian ham with carver</i> <i>Includes a 6-7 kg ham served with crystal bread with tomato</i></p>	1200 €
<p>Buffet de Arroz de Pals <i>Buffet of Rice from Pals</i></p>	24 €/persona
<p>Buffet de quesos del Ampurdán <i>Buffet of Empordà cheeses selection</i></p>	15 €/persona
<p>BBQ Gambas de Palamós <i>BBQ Palamós prawns</i></p>	45 €/persona
<p>BBQ Brocheta de solomillo de ternera <i>BBQ Beef tenderloin skewers</i></p>	15 €/persona
<p>Degustación Ostras (pedido mínimo 96 ostras) Ostras francesas de Bretaña. Tamaño nº 3. Con ostrero profesional y aliño de gin-tonic, limón, ponzu, vinagre de frambuesa o tabasco <i>Oyster tasting (minimum order of 96 oysters)</i> <i>French oysters from Brittany. Size nº3. With professional oysterman and dressing of gin-tonic, lemon, ponzu, raspberry vinegar or tabasco</i></p>	From 10 €/ud.
<p>Degustación Caviar & Vodka Incluye 200g de caviar de cultivo ecológico y 2 botellas de vodka Zubrowka <i>Caviar & Vodka tasting</i> <i>Includes 200g of Organic Russian Caviar and 2 bottles of vodka Zubrowka</i></p>	1800 €
<p>Barra de Cocktails o Gin tonics <i>Cocktails or Gin-tonics bar</i></p>	28 €/persona
<p>Piano Bar <i>Piano Bar</i></p>	Consultar <i>On request</i>

REFUERZOS PARA MENÚ & AFTER ADDITIONAL OPTIONS FOR MENU SERVICE & AFTER

<p>Pastel de celebración <i>Celebration cake</i></p>	from 16 €/persona
<p>Copa de licor <i>Liquor glass</i></p>	8 €/persona
<p>Barra Libre 2h <i>Open bar of 2h</i></p>	35 €/h
<p>Hora adicional <i>Additional hour</i></p>	10€/h
<p>Barra libre Premium 2h <i>Premium open bar 2h</i></p>	50 €/h
<p>Hora adicional <i>Additional hour</i></p>	20€/h
<p>Recena (sándwiches, parrillada, etc.) <i>Late night snack (sandwiches, barbecue, etc.)</i></p>	from 30 €/persona
<p>Mesa dulce, chocolate con churros o candy bar <i>Sweet corner, chocolate with churros or candy bar</i></p>	from 16 €/persona
<p>Food truck (pizzería, burgers, crepería, croquetería) <i>Food truck (pizza, burgers, creperie, croquettes)</i></p>	Consultar <i>On request</i>
<p>Música & DJ <i>Music & DJ</i></p>	Consultar <i>On request</i>
<p>Decoración floral <i>Flower decoration</i></p>	Consultar <i>On request</i>
<p>Babysitter</p>	Consultar <i>On request</i>
<p>Fotomatón y disfraces <i>Photo booth and costumes</i></p>	Consultar <i>On request</i>
<p>Fotografía y video <i>Photography and video</i></p>	Consultar <i>On request</i>

OPCIONES DE BODEGA *CELLAR UPGRADE*

Opción 1 | *Option 1*

10 €/persona

Mas Oller Mar | Carles Esteve | Picapoll, Malvasia | D.O. Empordà
Terra Remota Camino | Exporústic | Syrah, Garnacha tinta, Cabernet Sauvignon | D.O. Empordà

Opción 2 | *Option 2*

15 €/persona

Domaine Fèvre | Nathalie & Gilles | A.O.C. Chablis
Charles Vienot | A.O.C. Bourgogne

NUESTRAS POLÍTICAS *OUR POLICIES*

- Todas las tarifas incluyen el 10% de IVA. Nuestros precios son por persona y válidos para grupos a partir de 50 comensales.
All prices include VAT. These prices are valid for groups from 50 diners.
- Para formalizar la reserva se requiere un prepago del 50% de los servicios contratados.
To formalise the reservation a prepayment of 50% of contracted services is required.
- 30 días antes del evento se solicitará el 50% del importe restante y la selección de platos.
50% of the remaining amount and the selection of dishes will be requested 30 days before the event.
- Se requiere el número definitivo de comensales 15 días antes del evento.
The final number of diners is required 15 days before the event.
- Cancelación gratuita hasta 30 días antes de la celebración, a excepción que se especifique otra política en función de los servicios contratados.
Free cancelation up to 30 days before the event, unless another policy is specified depending on the contracted services.

