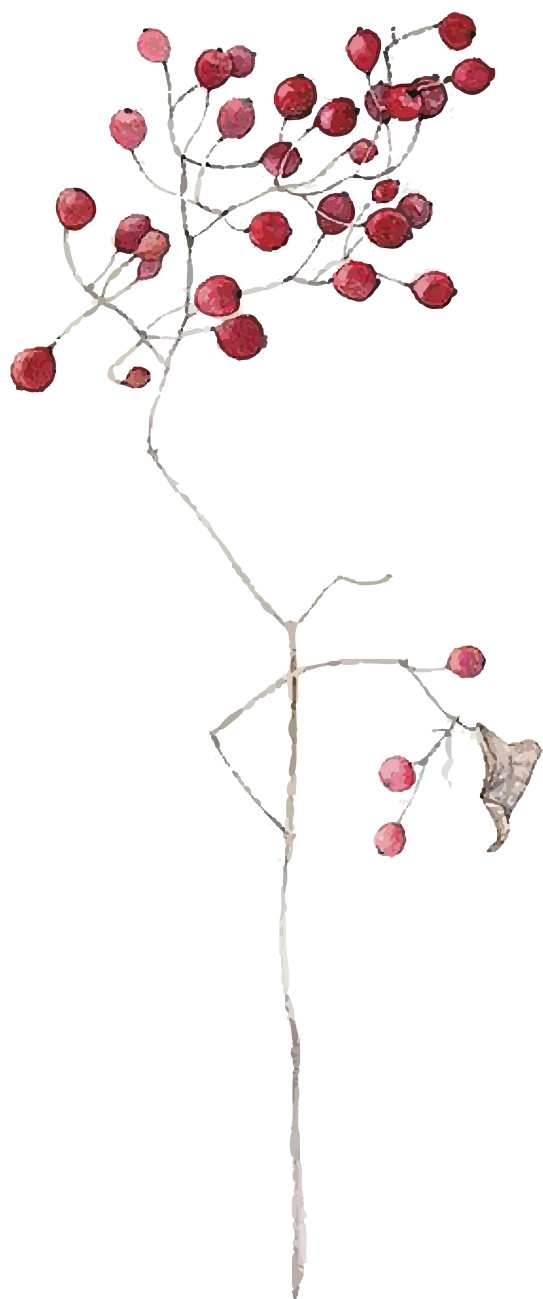


NADAL 2024

MAS DE TORRENT





NIT DE NADAL

24 de desembre

APERITIU DEL MAS

Caputxino de carabassa i tòfona, acompanyat del nostre tradicional garum i cistella de pans artesans

ENTRANT

Royal de carxofes amb gambes de Palamós i vinagreta de romesco

PEIX

Llobarro salvatge, tatín de porros tendres i salsa al vermut

CARN

Porquet confitat amb peres i pomes al vi

PRE POSTRE

Raviolis de pinya, farciments de gelé de rom i neu de llet merengada

POSTRE

Torrada de Santa Teresa de panettone de xocolata amb gelat de caramel salat

CELLER

Juvé & Camps Reserva de la Família | Brut Nature

Finca Serena Blanc | Elaboració pròpia | 2023

Finca Malaveina | Castillo Perelada | 2021

120€

Inclou servei de pa, aigua, celler i cafès. De 20.00 a 00.00 (última reserva a les 22:00h)



NADAL

25 de desembre

APERITIU DEL MAS

Caputxino de carabassa i tòfona, acompanyat del nostre tradicional garum i cistella de pans artesans

ENTRANT

Escudella de Nadal amb galets farciments de pilota
Carn d'olla i cigrons

PEIX

Lluç de palangre amb mussolina de llagostins i espinacs

CARN

Capó farcit a la catalana

PRE POSTRE

Cremós de yuzu i fruites vermelles amb granissat de moscatell

POSTRE

Tronc de Nadal by Oriol Balaguer, pastisseria Sans

CELLER

Juvé & Camps Reserva de la Família | Brut Nature

Finca Serena Blanc | Elaboració pròpia | 2023

Finca Malaveina | Castillo Perelada | 2021

120€

Inclou servei de pa, aigua, celler i cafès. De 13:00h a 16:00h (última reserva a les 15:00h)



CAP D'ANY

31 de desembre

APERITIUS BENVINGUDA

Mojito meló i caipipiña
Bastonets suflé amb pernil ibèric
Lingot de foie daurat
Oveo: boletus i tòfona

APERITIU DEL MAS

Caputxino de carabassa i tòfona, acompanyat del nostre tradicional garum i cistella de pans artesans

ENTRADA

Royal d'ametlles, Amaretto i caviar

PRIMER PLAT

Binomi de petxina de pelegrí i cansalada viada de porc Duroc amb sopa salsa de ceba tendra

PEIX

Wellington de llamàntol amb salsa nantua

CARN

Espatlla de xai de llet amb caneló translúcid de tòfona i micro pastanagues

PRE POSTRE

Entre cotó de sucre i flors, textures làcties

POSTRE

Xocolata que desapareix 24/25

CELLER

Perrier Jouët Grand Brut
Caminante | Terra Remota | 2023
Gresa Expressió | Vinyes d'Olivardots | 2017

330€

Inclou servei de pa, aigua, celler i cafès. A les 20:30h en el Restaurant Mas de Torrent

CAMPANADES, TAFANERIA & MÚSICA

Comença el compte enrere amb música en directe. Èxits internacionals acompanyats de la millor cocteleria clàssica i versionada. Raïm de la sort i cotilló inclosos. Servei de barra lliure i música en viu fins a les 02:00 h. I per acabar... xurros amb xocolata!



BRUNCH D'ANY NOU

1 de gener

EN ARRIBAR

Cocktail Bellini
Zumo de taronja
Suc detox
Bloody Mery Corner
Cava Juvé & Camps Reserva de la Família Brut Nature
Selecció de tes, cafès i infusions

BRIOIXERIA DE LA PASTISSERIA SANS D'ORIOI BALAGUER

Croissant de mantega
Ensaïmada
Bisbalenc
Xuixo de Girona
Panettone tradicional

TORRADES DE PA

Blanc, cereals i de campanya
Tomàquet natural ratllat
Oli d'oliva Verge Extra de Finca Serena
Assortit de mantegues de sabors (vainilla, flor de sal, pebrot)
Assortit de melmelades artesanes

SELECCIÓ DE MINIENTREPANS

De romaní amb gall d'indi, ruca i maionesa
De fruita seca amb tres formatges
Scone de salmó fumat amb adobats
Bikini ibèric tofonat

SALAT

Taula d'embotits al tall
Selecció de formatges de l'Empordà amb bastonets de pa de cristall
Anxoves de L'Escala amb picada de tomàquet i cebollí

PER A TRIAR

Ous benedictine royal amb tòfona i salmó fumat
Truita de patata al punt
L'hamburguesa perfecta amb patates fregides
Lobster roll amb amanida de col i cogombrets
Amanida César amb gamba de Roses
Steak tàrtar de vaca madura

MOMENT DOLÇ

El BFF: best flam forever
Pastís fluid de xocolata amb cor de toffee
Torrada de Santa Teresa de panettone de xocolata

HEALTHY CORNER

Iogurt artesà de Peralada Mas Marcè
Pudding de xia amb fruita
Quefir d'ovella amb civada i nabiu
Broqueta de fruita al gingebre
Assortit de fruits vermells al cava

80€

*Brunch inclòs per a clients allotjats (adults i nens) amb paquet cap d'any.



MENU INFANTIL

Nit de Nadal i Nadal

APERITIU

Croqueta de rostit

ENTRANT (a triar)

Crema de boletus

Escudella de Nadal amb galets farcits de pilota

PLAT PRINCIPAL (a triar)

Cuixetes de pollastre amb arròs

Canelons de carn

POSTRES

Tronc de Nadal

Torrans, neules i dolços per als més petits

Inclou servei de pa, aigua, refresc o suc

45€

Menú disponible fins a 14 anys

De 20:00h a 00:00h (última reserva a les 22:00h). De 13:00h a 16:00h (última reserva a les 15:00h)



MENU INFANTIL

Nit de Cap d'any

APERITIU

Croqueta de rostit

ENTRANT (a triar)

Crema de boletus

Escudella de Nadal amb galets farcits de pilota

PLAT PRINCIPAL

Burger del Mas amb xips casolanes

POSTRES

Pastís cremós de xocolata

Torrans, neules i dolços per als més petits

Inclou servei de pa, aigua, refresc o suc

75€

Menú disponible fins a 14 anys
A les 20.30 en el Restaurant Mas de Torrent

CONTACTE I RESERVES

Mas de Torrent Hotel & Spa
Afores de Torrent s/n 17123 Torrent – Girona
reservations@mastorrent.com
+34 97 230 32 92

