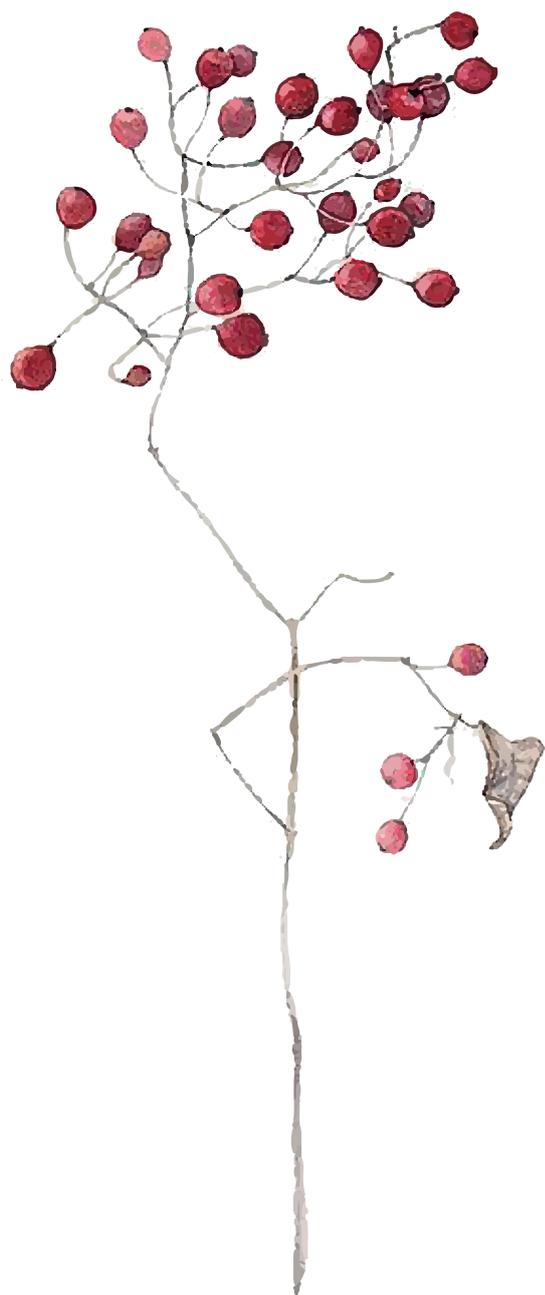


NOËL 2024

MAS DE TORRENT





REVEILLONS DE NOËL

24 décembre

AMUSE-BOUCHE DU MAS

Cappuccino au potiron et à la truffe, accompagné de notre sauce “Garum” traditionnel et d’une corbeille de pains artisanaux

ENTRÉE

Artichauts à la royale, crevettes de Palamós et vinaigrette romesco

POISSON

Bar sauvage, tatin de poireaux tendres et sauce au vermouth

VIANDE

Porcelet confit, pommes et poires au vin

PRÉ-DESSERT

Ravioli à l’ananas fourré de gelée de rhum et neige de lait meringuée

DESSERT

Pain Perdu de panettone au chocolat avec glace au caramel salé

VIGNOBLES

Juvé & Camps Reserva de la Familia | Brut Nature

Vin blanc Finca Serena | *Production propre | 2023

Finca Malaveina | Castillo Perelada | 2021

120€

Comprend le pain, l’eau, la sélection de vins et les cafés. De 20h00 à 00h00 (dernière réservation à 22h00)



NOËL

25 décembre

AMUSE-BOUCH DU MAS

Cappuccino au potiron et à la truffe, accompagné de notre sauce “Garum”
;traditionnel et d’une corbeille de pains artisanaux

ENTRÉE

Soupe traditionnelle de Noël avec des Pâtes “escargots” farcis de
boulettes de viande

Carn d’olla et pois chiches

POISSON

Merlu à la palangre avec mousseline de crevettes et d’épinards

VIANDE

Chapon farci à la catalane

PRÉ-DÉSSERT

Crème de yuzu et de fruits rouges avec granité de muscat

DESSERT

Bûche de Noël d’Oriol Balaguer, pâtisserie Sans

VIGNOBLES

Juvé & Camps Reserva de la Familia | Brut Nature

Finca Serena White wine | *Production propre | 2023

Finca Malaveina | Castillo Perelada | 2021

120€

Comprend le pain, l’eau, la sélection de vins et les cafés. De 13h00 à 16h00 (dernière réservation à 15h00)



RÉVEILLON DU NOUVEL AN

31 décembre

AMUSE BOUCHE DE BIENVENUE

Melon et mojito caipirinha
Minipains soufflés avec du jambon ibérique
Lingot de foie gras doré
Oveo: cèpe et truffe

APERITIF MAS

Cappuccino au potiron et à la truffe, accompagné de notre sauce "Garum" traditionnel et d'une corbeille de pains artisanaux

ENTRÉE

Royal d'amandes aux amandes, Amaretto et caviar

PREMIER PLAT

Poitrine de porc Duroc et noix de Saint-Jacques avec soupe et sauce aux oignons de printemps

POISSON

Homard Wellington avec sauce nantua

VIANDE

Épaule d'agneau de lait avec cannelloni translucide à la truffe et micro-carottes

PRÉ-DESSERT

Entre barbe à papa et fleurs, textures lactées

DESSERT

Disparition du chocolat 24/25

VIGNOBLES

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

330€

Comprend le pain, l'eau, la sélection de vins et les cafés. A 20:30h au restaurant Mas de Torrent

CLOCHES, CARTILLON & MUSIQUE

Le compte à rebours commence avec de la musique en direct. Tubes internationaux accompagnés des meilleurs cocktails classiques et revisités. Raisins porte-bonheur et cotillons inclus. Service open bar et musique live jusqu'à 2h00 du matin. Et pour finir... des churros avec du chocolat !



BRUNCH DU NOUVEL AN

1er janvier

L'ARRIVÉE

Cocktail Bellini
Jus d'orange
Jus détox
Bloody Mery Corner
Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia Brut Nature
Sélection de thés, cafés et infusions

PÂTISSERIES DE LA PASTISSERIA SANS DE ORIOL BALAGUER

Croissant au beurre
Ensaïmada
Bisbalenc
Xuixo de Girona
Panettone traditionnel

TARTINE DE PAIN

Blanc, céréales et campagne
Tomate naturelle râpée
Huile d'olive extra vierge de Finca Serena
Assortiment de beurres aromatisés (vanille, fleur de sel, poivre)
Assortiment de confitures maison

SÉLECTION DE MINI-SANDWICHES

Romarin avec dinde, roquette et mayonnaise
Fruits secs avec trois fromages
Scone au saumon fumé avec des cornichons
Croque monsieur à la truffe et jambon ibérique

80€

Le brunch est inclus pour les clients logés à l'hôtel (adultes et enfants) qui séjournent avec le forfait du réveillon du Nouvel An.

SALÉ

Planche de charcuterie en tranches
Sélection de fromages de l'Empordà avec de petits bâtonnets de pain de verre
Anchois de l'Escala avec tomate hachée et ciboulette

A VOTRE DISPOSITION

Œufs bénédicte royaux à la truffe et au saumon fumé
Omelette aux pommes de terre au bon moment
L'hamburger parfait avec des frites
Rouleau de homard avec salade de chou et cornichons
Salade César avec crevettes roses
Tartare de steak de bœuf maturé

MOMENT DOUX

Le BFF: best flan forever
Mi-cuit au chocolat et son coeur coulant caramel
Pain perdu de Panettone au chocolat

COIN ÉQUILIBRÉ

Yaourt artisanal de Peralada Mas Marcè
Pudding au chia et aux fruits
Kéfir de mouton à l'avoine et aux myrtilles
Brochette de fruits au gingembre
Assortiment de fruits rouges avec du cava



ENFANTS

Veille de Noël et Noël

APERITIF

Croquette de poulet rôti

ENTRÉE (à choisir)

Crème de bolets

Soupe traditionnelle de Noël avec pâtes “escargots” farcis de boulettes de pâte

PLAT PRINCIPAL (à choisir)

Cuisses de poulet avec riz

Cannelloni à la viande

DESSERT

Bûche de Noël

Nougat, gaufrettes et bonbons pour les plus petits

Pain, eau, boissons non alcoolisées ou jus de fruits inclus

45€

Menu disponible jusqu'à 14 ans

De 20h00 à 00h00 (dernière réservation à 22h00). De 13:00h à 16:00h (dernière réservation 15:00h)



ENFANTS

Fête du nouvel an

APÉRITIF

Croquette de poulet rôti

ENTRÉE (à choisir)

Crème de bolets

Soupe traditionnelle de Noël avec pâtes “escargots” farcis de boulettes de pâte

PLAT PRINCIPAL

Burger del Mas avec frites maison

DESSERT

Gâteau au chocolat crémeux

Nougat, gaufrettes et bonbons pour les plus petits

Pain, eau, boissons non alcoolisées ou jus de fruits inclus

75€

Menu disponible pour les enfants jusqu'à 14 ans
20:30 au restaurant Mas de Torrent

CONTACT ET RÉSERVATIONS

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

