

ALWAYS AT MAS – TOUJOURS CHEZ MAS

Roasted meat croquettes (each) <i>Croquettes aux viande rôtie (u.)</i>	S · G · FS · CH · L	2,5
Cod fritters with onion from Figueres and tapenade <i>Beignets de morue avec oignon de Figueres et tapenade</i>	P · S · G · H	18
Marinated de-boned sardines <i>Sardines marinées</i>	S · L · P	25
Gratinated sea urchin (each) <i>Oursins gratinés (u.)</i>	M · S · G · L · H	8
Mas de Torrent garden salad <i>Salade du jardin de Mas de Torrent</i>	S · MZ	12
Duck-liver terrine with puff-pastry and carrot and sweet potato chutney <i>Terrine de foie de canard avec pain feuilleté et chutney de carotte et patate douce</i>	G · L · S	26
Mushroom puff pastry with chopped herbs and nuts and Sichuan pepper <i>Mille-feuille aux champignons avec herbes, fruits secs et poivre Sichuan</i>	L · FS · AJ · G · H	19
Braised artichokes with squid slices <i>Artichauts grillés avec des tranches de seiche</i>	ML · AJ	21
Seasonal mushroom cocotte with wild herbs salad <i>Cocotte aux champignons avec salade aux herbes sauvages</i>		24
Potato ravioli stuffed with black pudding and “Ganxet” white beans <i>Raviolis de pommes de terre avec boudin noir et haricots blancs</i>	S · L	14

MEMORY OF THE PAST – DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Chestnut cream with quail thighs <i>Crème aux marrons avec cuisses de caille</i>	FS · AJ · L	16
Traditional meat cannelloni with bechamel sauce <i>Cannelloni traditionnels avec gratin de béchamel</i>	G · L · SU · FS	18
Beef tartare with southern fried potatoes <i>Tartare de veau avec pommes de terre sautées</i>	G · S · H · L · MZ · P	22
Duck and octopus’ dry rice <i>Riz du canard et poulpe</i>	SF · ML · AJ · M	20
Juicy rice casserole with vegetables and pancetta <i>Riz aux légumes et lard</i>	G · S	18
Confit cod fillet like at Freixa Tradició <i>Filet de morue confite façon Freixa Tradició</i>	P · S · H · GL · FS	26

SLOW COOKING – À FEU DOUX

John Dory with romesco and braised scallion “calçots” <i>Saint-Pierre aux romesco avec calçots grillés</i>	P · A · SF · G · SF · H	25
Meatballs with cuttlefish a la brutesca <i>Boulettes de viande avec seiches à la brutesca</i>	P · S · G · FS · H	16
Fricandó with scotch bonnet mushrooms and aubergine <i>“Fricandó”, Ragoût de viande aux champignons et aubergines</i>	S · G · FS · CH	16
Ray fish à la Meunière with celery and swiss chard mash <i>Raie à la Meunière avec de purée de céleri et blettes</i>	P · SF · L · A	22

ROASTED – AU GRILL

Monkfish tail in burnt-garlic sauce <i>Queue de lotte de mer à l'ail «brûlé»</i>	P · S · M · L	29
Roasted free-range chicken with apples, plums and southern fried potatoes <i>Poulet fermier rôti avec pommes, prunes et pommes de terre sautées</i>	S · L · FS	18
De-boned rabbit with cuttlefish and sausages <i>Lapin désossé avec seiches et saucisses</i>	S · L · P · FS · CH	27
Confit porcelet with mushrooms <i>Porcelet confit aux champignons</i>	S · G	35

CHARGILLED – À LA BRAISE

Fish from Palamós, chargrilled (To share) <i>Poisson de Palamós au grill (À partager)</i>	S · P · M	105
Prawns: grilled or cooked in salt <i>Crevettes au grill ou en croûte de sel</i>	S · M	35
Roe deer sausage with mushrooms à la bordelaise <i>Saucisse du chevreuil avec champignons à la bordelaise</i>	C · H · SF · L	30
Dry aged T-bone steak on the grill (To share) <i>Côte de bœuf maturé au grill (À partager)</i>	S · MZ	80

SWEET MOMENTS – DESSERTS

5 ripened cheeses with home made confitures <i>5 fromages affinés avec confiture maison</i>	S · L · G · FS	19
Pineapple carpaccio <i>Carpaccio d'ananas</i>	L	8
Candied figs from Can Bech with vanilla ice cream <i>Figues de Can Bech confitées avec une glace à la vanille</i>		10
Fritters and chocolate <i>Beignets et chocolat</i>	G · H · L	7
The “xuixo” that went to Cuba <i>“Xuixo”, beignet farci à la crème, frit et couvert de sucre cristallisé</i>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ	8
Our Irish coffee <i>Notre Irish coffee</i>	G · H · L	9
Egg custard pudding with carquiñoli biscuits <i>Flan aux oeufs avec croquignoles aux amandes</i>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ	7
Lemon cream with sweet coca bread from Torroella <i>Crème au citron avec pain de coca sucré de Torroella</i>	S · G · L · H · FS	7

Water, bread and appetizer service (VAT included) <i>Eau, service pain et amuse-bouche (TVA incluse)</i>		5
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---

MIDDAY SET MENU

MENU MIDI

37

Discover in Mas Torrent Restaurant a fresh and light proposal for noon

Available every day (Holidays included). Starter, main and dessert. Bread, water and coffee included.

Découvrez dans Mas Torrent Restaurant une proposition fraîche et légère pour midi

Disponible tous les jours (Incluant des jours fériés). Entrée, plat et dessert. Pain, eau et café inclus.

G Gluten / *Gluten*
L Milk / *Du lait*
H Egg / *Oeuf*
P Fish / *Poisson*

FS Nuts / *Noix*
AJ Garlic / *Ail*
M Seafood / *Fruits de mer*
ML Molluscs / *Mollusques*

C Pork / *Porc*
SJ Soy / *Soja*
A Celery / *Céleri*
MZ Mustard / *Moutarde*

CH Peanuts / *Cacahuètes*
AL Lupines / *Lupins*
S Sesame / *Sésame*
SF Sulphites / *Sulfites*

Please indicate any intolerance to propose the best alternative.

Merci de nous indiquer vos possibles intolérances alimentaires afin que l'on puisse vous offrir la meilleure alternative.

COCKTAILS BY MANEL VEHÍ

ACAPULCO	16
Tequila Don Julio, lime and grapefruit <i>Tequila Don Julio, citron vert et pamplemousse</i>	
PURA VIDA	16
Rum Brugal 1888, coconut cream, strawberry and mango <i>Rhum Brugal 1888, crème de coco, fraise et mangue</i>	
ANAHÍ	16
Gin Mare, raspberry and lime <i>Gin Mare, framboise et citron vert</i>	

CLASSIC COCKTAILS / CLASSIQUES

BLOODY MARY	16
Vodka, tomato, tabasco sauce and S. Perrins <i>Vodka, tomate, tabasco et S. Perrins</i>	
APEROL SPRITZ	16
Aperol, grapefruit and cava <i>Aperol, pamplemousse et cava</i>	
MOJITO	16
Aged rum, lime, soda and mint <i>Rhum vieilli, citron vert, soda et menthe</i>	
MOSCOW MULE	16
Vodka, ginger beer, lemon and angostura <i>Vodka, bière au gingembre, citron et angostura</i>	
MARGARITA	16
Tequila, Cointreau and lime <i>Tequila, Cointreau et citron vert</i>	

VIRGIN COCKTAILS

MOJITO	12
Lime, soda and brown sugar <i>Citron vert, soda et cassonade</i>	
VIRGIN MARY	12
Tomato, tabasco sauce and S. Perrins <i>Tomate, tabasco et S. Perrins</i>	
FRUIT SWIZZLE	12
Orange, strawberry and lime <i>Orange, fraise et citron vert</i>	

CRAFT BEERS

BIÈRES ARTISANALES

Rufa Original	7
Rufa Blat	8
Rufa Negre	8

BEERS / BIÈRES

Estrella Galicia 33cl	6
Estrella Galicia 1906 Red Vintage 33cl	6
Estrella Galicia 0,0 25cl	6
Estrella Galicia gluten free 33cl	6

APERITIVES / APÉRITIF

Vermut Miró Reserva	8
Fino La Ina, Manzanilla La Gitana	8
Campari	8
Martini Riserva Speciale Rubino	8
Martini Riserva Ambratto Bianco	8

CIGARS / CIGARES

PARTAGÁS SERIE E NO. 2	21
Origin / Origine: Cuba Length / Longueur: 102 mm Ring gauge / Cepo: 54	
ROMEO Y JULIETA PETIT CHURCHILL	12
Origin / Origine: Cuba Length / Longueur: 102 mm Ring gauge / Cepo: 50	
MONTECRISTO MASTER	18
Origin / Origine: Cuba Length / Longueur: 124 mm Ring gauge / Cepo: 50	
MONTECRISTO JUNIOR	8
Origin / Origine: Cuba Length / Longueur: 110 mm Ring gauge / Cepo: 38	
HOYO DE MONTERREY EPICURE ESPECIAL	18
Origin / Origine: Cuba Length / Longueur: 141 mm Ring gauge / Cepo: 50	
COHIBA SIGLO II	19
Origin / Origine: Cuba Length / Longueur: 129 mm Ring gauge / Cepo: 42	
COHIBA ROBUSTO	29
Origin / Origine: Cuba Length / Longueur: 124 mm Ring gauge / Cepo: 50	
TRINIDAD VIGÍA	15
Origin / Origine: Cuba Length / Longueur: 110 mm Ring gauge / Cepo: 54	