

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>	AJ · L · P · G	18
Salad with all kind of Marisa tomatoes and sardine <i>Salade avec toutes sortes de tomates Marisa et sardine</i>	P	14
Tender zucchini carpaccio with pine nut pesto and Llanut goat cheese <i>Carpaccio de courgettes tendre au pesto de pignons de pin et fromage de chèvre Llanut</i>	FS · L	14
Duck liver terrine with zucchini chutney and wasabi <i>Terrine de foie de canard au chutney de courgettes et wasabi</i>	G	26
Palamós prawn tartare with cherry gazpacho <i>Tartare de crevettes de Palamós avec gazpacho de cerises</i>	P · AJ · L	26
Flame-roasted eggplant with hummus al ras el hanout and smoked fish <i>Aubergines rôties à la flamme avec houmous al ras el hanout et poisson fumé</i>	P · SJ	12
On a tomato tartar, vegetables and herbs from Marisa's garden <i>Sur un tartare de tomates, légumes, légumes et herbes du jardin de la Marisa</i>	H · P	14
Razors au gratin with crispy ham and parsley <i>Couteaux gratinés au jambon croustillant et persil</i>	ML · L · H	16
Grilled octopus with sautéed green beans and snap peas with avocado and slightly spicy sauce <i>Poulpe grillé aux haricots verts sautés et pois mange-tout avec avocat et sauce légèrement piquante</i>	S · H · M	20
Artichoke flowers with mint sauce, potato slices and crispy bits of ham <i>Fleurs d'artichaut sauce menthe, rondelles de pomme de terre et jambon croustillant</i>	FS · L · C	21

MEMORY OF THE PAST – DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Traditional meat cannelloni with bechamel sauce <i>Cannelloni traditionnels avec gratin de béchamel</i>	G · L · SU · FS	18
Butter brioche with duo of raw bluefin tuna <i>Brioche au beurre et duo de thon rouge cru</i>	H · P · L · G · S	20
Beef tartare with southern fried potatoes <i>Tartare de veau avec pommes de terre sautées</i>	G · S · H · L · MZ · P	22
Dry rice with pigeon and crayfish <i>Riz sec au pigeon et aux écrevisses</i>	SF · G · AJ · M · L	35
Creamy rice with prawns from Palamós and vegetables <i>Riz crémeux aux crevettes de Palamós et légumes</i>	SF · AJ · M · L	35
Cod fish confitted like at Freixa Tradició <i>Filet de morue confite façon Freixa Tradició</i>	P · S · H · GL · FS	26

SLOW COOKING – À FEU DOUX

Squid stuffed with sanfaina and crunchy apple <i>Calamars farcis à la sanfaina et pomme croquante</i>	ML · C · AJ · SF	24
Meatballs with cuttlefish like a fricandó with Scotch bonnet <i>Boulettes de viande à la seiche comme un fricandó avec mousserons</i>	SF · FS · M · L · G	28

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
Roasted shoulder of babygoat with “sobrasada” and honey <i>Épaule de chevreau rôtie à la “sobrasada” et au miel</i>	SF · AJ · SJ · A · L	35
Suckling pig confit with potatoes and bacon, lettuce stems, nectarine and flowers to refresh <i>Cochon de lait confit aux pommes de terre et lardons, tiges de laitue, nectarine et fleurs à rafraîchir</i>	SF · C · L · AJ	35

CHARGRILLED – À LA BRAISE

Fish from Palamós cutted on the grill <i>Poisson de mer de Palamós coupé au grill</i>	S · P · M	35
Prawns: grilled or cooked in salt <i>Crevettes au grill ou en croûte de sel</i>	S · M	35
Dry aged T-bone steak on the grill (To share) <i>Côte de bœuf maturé au grill (À partager)</i>	S · MZ	80
Iberian pork marinated with herbs and pears with juice <i>Porc ibérique mariné aux herbes et poires au jus</i>	AJ · SF · G	26
Deluxe burger with crispy potato millefeuille <i>Le Burger De luxe avec millefeuille de pommes de terre croustillantes</i>	H · L · G	20

SWEET MOMENTS – DESSERTS

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
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
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
The best chocolate cake you will eat today <i>Le meilleur gâteau au chocolat que vous mangerez aujourd'hui</i>	H · L · G · SF	8
Lemon pie <i>Tarte au citron et meringuée</i>	G · H · L	9
Balck forest cake <i>Forêt Noir Gâteau</i>	L · H · G	9
Lots of fruit to share <i>Beaucoup de fruits à partager</i>	SF	11
5 ripened cheeses with home made confitures <i>5 fromages affinés avec confiture maison</i>	S · L · G · FS	19
Water, bread and appetizer service (VAT included) <i>Eau, service pain et amuse-bouche (TVA incluse)</i>		5

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.

MIDDAY SET MENU

MENU MIDI

38

Discover in Mas Torrent Restaurant a fresh and light proposal for noon. Available from Monday to Friday (Holidays included). Starter, main and dessert. Bread, water, glass of wine and coffee included.

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

Disponible du lundi au vendredi (Incluant des jours fériés). Entrée, plat et dessert. Pain, eau, verre du vin et café inclus.

TOCAT PER LA TRAMUNTANA

TASTING MENU

MENU DEGUSTATION

80

Local cuisine menu that combines products, our roots, modernity and imagination designed by Ramón Freixa.

Menu de cuisine locale qui allie produit, racines, modernité et imagination conçu par Ramón Freixa.

30

Our Sommelier's Wine pairing

Appariement du vin de notre Sommelier

Tasting menu available for lunch on Saturday and Sunday until 3:00 p.m. and for dinners from Monday to Sunday until 10:00 p.m. The menu is served to all table guests

Menu dégustation disponible pour le déjeuner le samedi et le dimanche jusqu'à 15h00 et pour les dîners du lundi au dimanche jusqu'à 22h00. Le menu est servi à tous les convives

MIXOLOGY BY MANEL VEHI

CLASSIC COCKTAILS / CLASSIQUES 16

APEROL SPRITZ

Aperol, white wine and cava
Aperol, vin blanc et cava

BLOODY MARY

Vodka Kettle One, tomato juice, mustard, Tabasco, Lea Perrin's sauce, Maggy sauce and lime
Vodka Kettle One, jus de tomate, moutarde, Tabasco, sauce Lea Perrin's, sauce Maggy et citron vert

COSMOPOLITAN

Gray Goose Vodka, Cointreau, blueberry and lemon
Vodka Grey Goose, Cointreau, myrtille et citron

DRY MARTINI

Ginebra Bombay Sapphire and vermouth extra dry
Ginebra Bombay Sapphire et vermouth extra dry

NEGRONI

Ginebra Tanqueray Ten, Vermut Rosso, Campari, orange twist and Haba Tonka bitters
Ginebra Tanqueray Ten, Vermut Rosso, Campari, twist d'orange et bitter Haba Tonka

SHERRY RICH

Veuve Clicquot Rich, Campari, Pedro Ximénez and strawberry
Veuve Cliquot Rich, Campari, Pedro Ximénez et fraise

VIRGIN COCKTAILS

12

FRUIT SWIZZLE

Orange, strawberry and lime
Orange, fraise et citron vert

GREEN VIBES-DETOX

Lemon kombucha, pear juice, kale and Agave nectar
Kombucha au citron, jus de poire, chou frisé et sirop d'agave

GROP

Orange, ginger, vanilla and lime
Orange, gingembre, vanille et citron vert

VIRGIN MARY

Tomato juice, mustard, Tabasco, Lea Perrin's sauce, Maggy sauce and lime
Jus de tomate, moutarde, Tabasco, sauce Lea Perrin, sauce Maggy et citron vert

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	7
Estrella Galicia sense gluten 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: 140 mm	
Ring gauge / Cepo: 54	
ROMEO Y JULIETA PETIT CHURCHILL	12
Origin / Origine: Cuba	
Length / Longueur: 102 mm	
Ring gauge / Cepo: 50	
HOYO DE MONTERREY EPICURE ESPECIAL	18
Origin / Origine: Cuba	
Length / Longueur: 141 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	
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	