MENUS DE GRUPO

MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA

★★★★★

APERITIVO DE BIENVENIDA

Propuestas de aperitivo pensadas para servirse de pie
mientras se reúnen todos los invitados.

COPA DE BIENVENIDA | 12€ por persona

Vino blanco y rosado de elaboración propia en Finca Serena Mallorca

Vino tinto de bodegas locales D.O. Empordà

Cervezas, refrescos, aguas y zumos de fruta

APERITIVO IBÉRICO | 22€ por persona

Jamón de bellota cortado a mano

Pan de cristal con tomate, aceite y sal

Vino blanco y rosado de elaboración propia en Finca Serena Mallorca

Vino tinto de bodegas locales D.O. Empordà

Cervezas, refrescos, aguas y zumos de fruta

APERITIVO TRAMUNTANA | 29€ por persona

Jamón de bellota cortado a mano

Longaniza de Palafrugell

Nuestra patata brava XXL

Bocado de escalivada con anchoa de L'Escala

Pan de cristal con tomate, aceite y sal

Vino blanco y rosado de elaboración propia en Finca Serena Mallorca

Vino tinto de bodegas locales D.O. Empordà

Cervezas, refrescos, aguas y zumos de fruta

La duración del servicio de aperitivo es de 30 minutos.

MENÚ MAS

PARA ENTRETENER

Garum de mantequilla del Pirineo con oliva negra y anchoa

Aceite de oliva virgen extra de arbequina,
picual y empeltre de Finca Serena Mallorca

Cesta de panes de Ramón Freixa

Aperitivo del Mas

PARA COMPARTIR

Croquetón cremoso de asado y jamón ibérico

Buñuelo de bacalao con cebolla de Figueras y olivada

Mollete de salmón ahumado, rúcula y queso Brie

PARA ELEGIR

Arroz de Pals meloso con verduras y gamba roja de Palamós

o

Picantón de corral a la brasa con nuestras patatas enmascaradas

PARA TERMINAR

Flan de huevo con carquiñoli

Aguas con y sin gas, cafés e infusiones, teja de dulces hechos en casa

45 € por persona

MENÚ AMPURDÁN

PARA ENTRETENER

Garum de mantequilla del Pirineo con oliva negra y anchoa

Aceite de oliva virgen extra de arbequina,
picual y empeltre de Finca Serena Mallorca

Cesta de panes de Ramón Freixa

Aperitivo del Mas

ENTRANTE

Ensalada de pera al vermut con foie micuit, nueces y requesón de Fonteta

PESCADO

Lubina de Palamós con patata panadera, tomate confitado,
aceituna y vinagreta de chalota

CARNE

Pluma de cerdo Duroc marinada en especias con "escalivada"
y manzana de Girona

PARA TERMINAR

El "xuixo" viajero

Aguas con y sin gas, cafés e infusiones, teja de dulces hechos en casa

55 € por persona

MENÚ HERENCIA

Los clásicos de Ramón

PARA ENTRETENER

Garum de mantequilla del Pirineo con oliva negra y anchoa

Aceite de oliva virgen extra de arbequina,
picual y empeltre de Finca Serena Mallorca

Cesta de panes de Ramón Freixa

Aperitivo del Mas

PARA EMPEZAR

Croquetón cremoso de asado y jamón ibérico

Buñuelo de bacalao con cebolla de Figueras y olivada

ENTRANTE

Flor de alcachofa con pesto de albahaca y picada catalana

PESCADO

Lomo de bacalao como en el "Freixa Tradició" con espinacas, ciruelas y alioli

CARNE

Fricandó de ternera con senderuelas y patatinas

PARA TERMINAR

Bisbalenc con tatin de manzana y vainilla

Aguas con y sin gas, cafés e infusiones, teja de dulces hechos en casa

60 € por persona

NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS

OPCIÓN 1

Finca Serena Blanco | Premsal Blanc | V.T. Mallorca | **Elaboración propia*

Rayos Uva| Oliviere Riviere | Tempranillo, Garnacha, Graciano | D.O.Ca Rioja

15 € / persona

OPCIÓN 2

Menade | Verdejo | D.O. Rueda

Finca Resalso | Emilio Moro | Tempranillo | D.O. Ribera del Duero

20 € / persona

OPCIÓN 3

Mas Oller Mar| Carles Esteve | Picapoll, Malvasia| D.O. Empordà

Camino | Terra Remota | Syrah, Garnacha negra, Cabernet Sauvignon| D.O. Empordà

25 € / persona

OPCIÓN 4

Domaine Fèvre| Nathalie & Gilles | Chardonnay |A.O.C. Chablis

Charles Vienot |Pinot Noir| A.O.C. Bourgogne

30 € / persona

* Pregunte por nuestra selección de vinos completa para una propuesta personalizada.

NUESTRAS POLÍTICAS

- Todas las tarifas incluyen el 10% de IVA. Nuestros precios son válidos para grupos hasta 40 comensales.
- Para formalizar la reserva se requiere un prepago del 50% de los servicios contratados.
- 7 días antes del evento se solicitará el 50% del importe restante y la selección de platos.
- Se requiere el número definitivo de comensales 48h antes del evento.
- Cancelación gratuita hasta 15 días antes de la celebración.

MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA

★★★★★

PARA MÁS INFORMACIÓN:

groups@mastorrent.com
t. 972 303 292

hotelmastorrent.com