



MENUS DE GRUP

MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA



## APERITIU DE BENVINGUDA

Propostes d'aperitiu pensades per servir-se a peu dret  
mentre es reuneixen tots els convidats.

### COPA DE BENVINGUDA | 12€ per persona

Vi blanc i rosat d'elaboració pròpia a Finca Serena Mallorca

Vi negre de bodegues locals D.O. Empordà

Cerveses, refrescos, aigües i sucs de fruita

### APERITIU IBÈRIC | 22€ per persona

Pernil de gla tallat a mà

Pa de coca amb tomàquet, oli i sal

Vi blanc i rosat d'elaboració pròpia a Finca Serena Mallorca

Vi negre de bodegues locals D.O. Empordà

Cerveses, refrescos, aigües i sucs de fruita

### APERITIU TRAMUNTANA | 29€ per persona

Pernil de gla tallat a mà

Llonganissa de Palafrugell

La nostra patata brava XXL

Torradeta d'escalivada amb anxova de L'Escala

Pa de coca amb tomàquet, oli i sal

Vi blanc i rosat d'elaboració pròpia a Finca Serena Mallorca

Vi negre de bodegues locals D.O. Empordà

Cerveses, refrescos, aigües i sucs de fruita

La duració del servei d'aperitiu és de 30 minuts.



## MENÚ MAS

### PER ENTRETENIR

Garum de mantega del Pirineu amb oliva negra i anxova

Oli d'oliva verge extra d'arbequina, picual i  
empeltre de Finca Serena Mallorca

Cistella de pans d'en Ramon Freixa

Aperitiu del Mas

### PER COMPARTIR

Croqueta cremosa de rostit i pernil ibèric

Bunyol de bacallà amb ceba de Figueres i olivada

“Mollete” de pernil ibèric, tòfona i formatge Tou dels Til·lers

### PER ESCOLLIR

Arròs de Pals melós amb verduretes i gamba vermella de Palamós

o

Pollastró de corral a la brasa amb les nostres patates emmascarades

### PER ACABAR

Flam d'ou amb carquinyoli

Aigua amb i sense gas, cafès i infusions, teula de dolços casolans

45 € per persona



## MENÚ EMPORDÀ

### PER ENTRETENIR

Garum de mantega del Pirineu amb oliva negra i anxova

Oli d'oliva verge extra d'arbequina, picual i  
empeltre de Finca Serena Mallorca

Cistella de pans d'en Ramon Freixa

Aperitiu del Mas

### ENTRANT

Amanida de peres al vermut amb foie micuit, nous i recuit de Fonteta

### PEIX

Llobarro de Palamós amb patates al forn, tomàquets confitats, olives i  
vinagreta de xalota

### CARN

Ploma de porc Duroc marinada en espècies amb escalivada i poma de Girona

### PER ACABAR

El xuixo viatger

Aigua amb i sense gas, cafès i infusions, teula de dolços casolans

55 € per persona



## MENÚ HERÈNCIA

*Els clàssics d'en Ramon*

### PER ENTRETENIR

Garum de mantega del Pirineu amb oliva negra i anxova

Oli d'oliva verge extra d'arbequina, picual i  
empeltre de Finca Serena Mallorca

Cistella de pans d'en Ramon Freixa

Aperitiu del Mas

### PER COMENÇAR

Croqueta cremosa de rostit i pernil ibèric

Bunyol de bacallà amb ceba de Figueres i olivada

### ENTRANT

Ravioli de patata amb botifarra negra i mongetes del ganxet

### PEIX

Llom de bacallà com al Freixa Tradició amb espinacs, prunes i allioli

### CARN

Fricandó de vedella amb moixernons i patatones

### PER ACABAR

El millor pastís de xocolata que menjaràs avui

Aigua amb i sense gas, cafès i infusions, teula de dolços casolans

60 € per persona

## LA NOSTRA SELECCIÓ DE VINS

### OPCIÓ 1

Finca Serena Blanco | Premsal Blanc | V.T. Mallorca | *\*Elaboració pròpia*  
Rayos Uva | Oliviere Riviere | Tempranillo, Garnacha, Graciano | D.O.Q Rioja  
15 € / persona

### OPCIÓ 2

Menade | Verdejo | D.O. Rueda  
Figueró 4 Roble | Bodegas Garcia Figueró | Tempranillo | D.O. Ribera del Duero  
20 € / persona

### OPCIÓ 3

Mas Oller Mar | Carles Esteve | Picapoll, Malvasia | D.O. Empordà  
Camino | Terra Remota | Syrah, Garnacha negra, Cabernet Sauvignon | D.O. Empordà  
25 € / persona

### OPCIÓ 4

Domaine Fèvre | Nathalie & Gilles | Chardonnay | A.O.C. Chablis  
Charles Vienot | Pinot Noir | A.O.C. Bourgogne  
30 € / persona

\* Pregunti per la nostra selecció de vins completa en cas d'una proposta personalitzada.

---

### LES NOSTRES POLÍTIQUES

- Totes les tarifes incluen el 10% d'IVA. Els nostres preus són vàlids per a grups fins a 40 comensals.
- Per formalitzar la reserva es requereix un prepagament del 50% dels serveis contractats.
- 7 dies previs a l'esdeveniment se sol·licitarà el 50% de l'import restant i la selecció de plats.
- Es requereix el número definitiu de comensals 48h abans del servei.
- Cancel·lació gratuïta fins a 15 dies abans de la celebració.



MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA

★★★★★

PER A MÉS INFORMACIÓ:

[groups@mastorrent.com](mailto:groups@mastorrent.com)

t. 972 303 292

[hotelmastorrent.com](http://hotelmastorrent.com)