



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 suc 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 suc 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 suc 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 salmó fumat, ruca i formatge Brie

PER ESCOLLIR

Arròs de Pals melós amb verduretes i gamba vermella de Palamós

o

Pollastre de pagès a la brasa amb porros escalivats

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

Ànec de l'Empordà amb peres a la brasa, patates al morter i oli d'oliva

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

Flor de carxofa amb pesto d'alfàbrega i picada catalana

PEIX

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

CARN

Caneló de rostit de tres carns amb beixamel de tòfona i suc de rostit

PER ACABAR

Bisbalenc amb tatin de poma i vainilla

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
Finca Resalso | Emilio Moro | 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

t. 972 303 292

hotelmastorrent.com