MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA

★★★★★

CELEBRA ESTAS NAVIDADES EN MAS DE TORRENT

NAVIDAD 2022

MENÚ DE NOCHEBUENA

24 de Diciembre

110 €/comensal (IVA incluido)

"TIÓ DE NADAL"

El "Tió de Nadal" ya tiene preparados los regalos para los más pequeños de la casa.
Disfruta de una merienda llena de sorpresas para toda la familia
a partir de las 18:00h, junto a la Bodega.

Aperitivo:
Aperitivo del Mas

Entrante:
Bombón líquido de foie con carpaccio de cigalas y gelée de Casta Diva

Pescado:
Lubina asada, velouté de azafrán y tubérculos de otoño

Carne:
Pato del ampurdán, lineal de boniato y peras glaseadas

Pre postre:
"El nen de la mare": pasas e higos, miel y mató

Postre:
Chocolate y turrón

Turrones, barquillos y dulces navideños

Bodega:
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura | D.O. Cava
Vino blanco: Amic Blanc | Bodega Clos D'Agon Mas d'en Gil | Garnacha blanca | D.O. Empordà
Vino tinto: Surrealista Negre | Surrealista | (Garnacha tinta, Cabernet, Syrah, Merlot) | D .O. Empordà

Agua con y sin gas, pan y café

De 20:00h a 00:00h (Última reserva a las 22:00h)

MENÚ DE NAVIDAD

25 de Diciembre

125 €/comensal (IVA incluido)

Aperitivo:
Aperitivo del Mas

Entrante:
Escudella de Navidad con galets rellenos de pelota
Trinxat de garbanzos con butifarra blanca y negra, pétalos de cebolla y escarola

Plato principal:
Lomo de bacalao con olivada y patatas enmascaradas
Capón relleno a la catalana

Pre postre:
Naranja, menta y almendra

Postre:
Tronco de navidad ocho texturas de chocolate

Turrones, barquillos y dulces navideños.

Bodega:
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura D.O. Cava
Vino blanco: Finca Serena Blanco | Finca Serena | Premsall Blanc | V.T. Mallorca
Vino tinto: Amic Negre | Bodega Clos D'Agon Mas d'en Gil | Garnacha tinta, Cabernet Syrah, Merlot | D.O. Empordà

Agua con y sin gas, pan y café

De 13:00h a 16:00h (Última reserva a las 15:00h)

MENÚ DE SAN ESTEBAN

26 de Diciembre

110 €/comensal (IVA incluido)

Aperitivo:
Aperitivo del Mas

Entrante:
Canelones de Sant Esteve con bechamel de trufa y jugo de asado

Pescado:
Lomo de rape confitado, escalibada y glasa de pimientos

Carne:
Lingote de cochinillo con raviolis de duxelle de boletus y granadas

Pre postre:
Chocolate blanco, coco y miel

Postre:
Tarta fina de manzana con helado de gianduja

Turrones, barquillos y dulces navideños

Bodega:
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura | D.O. Cava
Vino blanco: Finca Serena Blanco | Finca Serena | Premsall Blanc | V.T. Mallorca
Vino tinto: Casa Vella D´Espiells | Juvé&Camps | Cabernet Sauvignon y Merlot | D .O. Penedés

---

Agua con y sin gas, pan y café

De 13:00h a 16:00h (Última reserva a las 15:00h)

FIESTA DE NOCHEVIEJA Y AÑO NUEVO

31 de Diciembre

350 €/comensal (IVA incluido)

CENA DEGUSTACIÓN de la mano de Ramón Freixa

Entrantes:
Oveo: erizo, champiñón parís y trufa
Consomé gelé de jamón con caviar
Ensalada de brotes tiernos del Mas con bogavante

Pescado:
Taco de rodaballo asado con bullabesa marina y moluscos

Carne:
Costilla de ternera cocinada 36 horas estilo Wellington

Pre postre:
Mandarina, jengibre y boniato

Postre:
Chocolate 2023

Turrones, barquillos y dulces navideños

Bodega:
Champagne: Perrier Jouet Grand Brut. | A.O.C. Champagne
Vino blanco: Tocat de l'Ala | Bodega Coca i Fitó | Garnacha blanca, Macabeu | DO Empordà
Vino tinto: Tocat i Posat | Coca i Fitó | Garnacha, Carinyena | D.O. Empordà

Agua con y sin gas, pan y café

A las 21:00h en el Restaurante Mas de Torrent

CAMPANADAS, COTILLÓN & MÚSICA
Empieza la cuenta atrás con música en directo. Éxitos de todos los tiempos con un toque contemporáneo y la mejor coctelería clásica y creativa by Manel Vehí
Uvas de la suerte y cotillón incluidos
Servicio de bar hasta la 02:00h
Y para acabar…churros con chocolate!

BRUNCH DE AÑO NUEVO

1 de Enero

Al llegar

Cocktail Bellini

Zumo de naranja

Zumo detox

Selección de tés, cafés, infusiones

Surtido de mantequillas de sabores (vainilla, flor de sal, pimiento)

Surtido de mermeladas artesanas

Aceite de oliva Virgen Extra de Finca Serena

Bollería

Croissant, pain chocolat, trenza de crema, mini muffins

Tostas de pan

Blanco, cereales y de campaña

Entre panes

De romero con tomate y jamón ibérico

De frutos secos con tres quesos

Scone de salmón ahumado con encurtidos

Bikini ibérico trufado

Yogur artesano con frutos rojos

Brocheta de fruta al jengibre

Para escoger

Los huevos: Benedictine, tortilla de patata en sus puntos y de codorniz fritos con chistorra

The perfect burguer con patatas fritas

Lobster roll con ensalada de col y pepinillos

Ensalada César con gamba roja de Palamós

Momento dulce

El BFF: best flan forever

Pastel fluido de chocolate con corazón de toffe.

Paris Brest de turrón

MENÚ INFANTIL
24 de Diciembre

50 €/comensal (IVA incluido)

Aperitivo:

Croqueta de pollo

Entrante:

Macarrones gratinados con salsa boloñesa

Plato principal:

Butifarra a la brasa con patatas chips caseras

Postre:

Helado de vainilla y galleta oreo

Turrones, barquillos y dulces para los más pequeños

Pan, agua con o sin gas, zumo o refrescos

Horario: 20:00 - 00:00 (Última reserva a las 22:00h)

MENÚ INFANTIL

25 de Diciembre

50 €/comensal (IVA incluido)

Aperitivo:

Croqueta de pollo

Entrante:

Escudella de Nadal con galets rellenos de pelota.

Plato principal:

Muslitos de pollo con arroz

Postre:

Coulant de chocolate

Turrones, barquillos y dulces para los más pequeños

Pan, agua con o sin gas, zumo o refrescos

Horario: 13:00 – 16:00 (última reserva 15:00)

MENÚ INFANTIL

26 de Diciembre

50 €/comensal (IVA incluido)

Aperitivo:

Croqueta de pollo

Entrante:

Crema de calabaza

Plato principal:

Canelones de San Esteban con bechamel

Postre:

Bizcocho de Torroella con chocolate caliente

Turrones, barquillos y dulces para los más pequeños

Pan, agua con o sin gas, zumo o refrescos

Horario: 13:00 – 16:00 (última reserva 15:00)

MENÚ INFANTIL
31 de Diciembre

75 €/comensal (IVA incluido)

Aperitivo:

Aperitivos del Mas acompañados por música Jazz en vivo

Entrante:

Croqueta de pollo

Primero:

Caldo de escudella con fideos

Segundo:

Burguer del Mas con chips caseras

Postre:

Flan casero de vainilla con carquiñoli

Turrones, barquillos y dulces para los más pequeños

Pan, agua con o sin gas, zumo o refrescos
Cotillón.
Las uvas de la suerte.

Horario: 21:00 inicio de la cena.

CONTACTO Y RESERVAS

De 12:00h a 15:00h y de 20:00h a 22:00h
Afores de Torrent s/n 17123 Torrent – Girona
restaurant@mastorrent.com
+34 97 230 39 39

masdetorrent
restaurant.masdetorrent