



NAVIDAD 2023

MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA

★★★★★

NOCHEBUENA



24 de diciembre del 2023

APERITIVO

Aperitivo del Mas con la cesta de panes de Ramón Freixa y nuestro aceite virgen extra de Finca Serena Mallorca

ENTRANTE

Ravioli de gamba de Palamós con boletus y picada catalana

PESCADO

San Pedro asado sobre hoja de higuera, velouté de castañas y “trinxa”

CARNE

Cordero lechal en su jugo con milhojas de patata y samfaina

PRE POSTRE

Requesón de Fonteta, lima, albahaca y fruta de la pasión

POSTRE

Chocolate blanco, coco y miel

Turrónes, barquillos y dulces navideños

BODEGA:

Esencial Púrpura | Reserva Brut | Juvé & Camps
Finca Serena Blanco | *Elaboración propia | 2022
Terra Remota Camino | Exporústic | 2019

Incluye servicio de pan, agua, bodega y cafés
De 20:00 a 00:00 (última reserva a las 22:00h)

110€
por persona

NAVIDAD



25 de diciembre del 2023

APERITIVO

Aperitivo del Mas con la cesta de panes de Ramón Freixa y nuestro aceite virgen extra de Finca Serena Mallorca

ENTRANTE

Escudella de Navidad con galets rellenos de pelota "Carn d'olla" y garbanzos*

PESCADO

Como un mar y montaña: Lubina al vapor de algas con guiso de guisantes y habitas

CARNE

Capón relleno a la catalana

PRE POSTRE

Espuma helada de cava con frutos rojos y vainilla bourbon

POSTRE

Tronco de Navidad

Turrone, barquillos y dulces navideños

BODEGA:

Esencial Púrpura | Reserva Brut | Juvé & Camps
Finca Serena Blanco | *Elaboración propia | 2022
Terra Remota Camino | Exporústic | 2019

Incluye servicio de pan, agua, bodega y cafés
De 13:00h a 16:00h (última reserva a las 15:00h)

110€
por persona

* Suplemento 6 €

FIESTA DE NOCHEVIEJA



31 de diciembre del 2023

APERITIVO

Aperitivo del Mas con la cesta de panes de Ramón Freixa y nuestro aceite virgen extra de Finca Serena Mallorca

ENTRANTE

Lingote de foie, pan de especias y maíz dulce
Oveo: erizo, boletus y trufa
Canelón de pintada

PRIMER PLATO

Laminado de vieira, trufa y boletus con aceite de Cedrón

PESCADO

Wellington de lubina con salsa al champagne

CARNE

Prensado de cochinillo ibérico, puré de boniato ahumado y chips de invierno

PRE POSTRE

Como un reloj: manzana ácida y contrastes

POSTRE

Texturas de Chocolate 23/24

Turrónes, barquillos y dulces navideños

BODEGA:

Perrier Jouët Grand Brut

Caminante | Terra Remota | 2021

Gresa Expressió | Vinyes d'Olivardots | 2016

Incluye servicio de pan, agua, bodega y cafés

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

330€
por persona



CAMPANADAS, COTILLÓN & MÚSICA CON FABRIZIO AND THE PAPARELLOS

Empieza la cuenta atrás con música en directo. Éxitos de todos los tiempos con un toque contemporáneo acompañado de la mejor coctelería clásica y versionada.

Uvas de la suerte y cotillón incluidos. Servicio de barra libre hasta la 02:00h

Y para acabar... ¡churros con chocolate!



BRUNCH DE AÑO NUEVO



1 de enero del 2024

AL LLEGAR

Cocktail Bellini
Zummo de naranja
Zummo detox
Selección de tés, cafés, infusiones
Surtido de mantequillas de sabores
(vainilla, flor de sal, pimienta)
Surtido de mermeladas artesanas
Aceite de oliva Virgen Extra
de Finca Serena

BOLLERÍA

Croissant, pain chocolat, trenza de
crema, mini muffins y bizcocho

TOSTAS DE PAN

Blanco, cereales y de campaña

SELECCIÓN DE MINIBOCADILLOS

De romero con tomate y jamón ibérico
De frutos secos con tres quesos
Scone de salmón ahumado
con encurtidos
Bikini ibérico trufado

HEALTHY CORNER

Yogur artesano de Peralada Mas Marcè
Pudding de chíá con fruta
Kéfir de oveja con avena y arándano
Brocheta de fruta al jengibre

PARA ESCOGER

Huevos benedictine, tortilla de patata
en su punto y huevos de codorniz
fritos con chistorra
La hamburguesa perfecta
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 toffee
París Brest de turrón

80€*
por comensal

* Brunch incluido para clientes alojados (adultos y niños) con paquete fin de año.



NIÑOS NOCHEBUENA Y NAVIDAD

APERITIVO

Croqueta de asado

ENTRANTE (a elegir)

Crema de boletus

o

Escudella de Navidad con galets rellenos de pelota

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Muslitos de pollo con arroz

o

Canelones de carne

POSTRE

Tronco de Navidad

Turrónes, barquillos y dulces para los más pequeños

Incluye servicio de pan, agua, refresco o zumo

45€

por niño/niña

Menú disponible hasta 14 años

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

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



NIÑOS FIESTA DE NOCHEVIEJA

APERITIVO

Croqueta de asado

ENTRANTE (a elegir)

Crema de boletus

o

Escudella de Navidad con galets rellenos de pelota

PLATO PRINCIPAL

Burger del Mas con chips caseras

POSTRE

Tarta cremosa de chocolate

Turrone, barquillos y dulces para los más pequeños

Incluye servicio de pan, agua, refresco o zumo

75€

por niño/niña

Menú disponible hasta 14 años

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



CAMPANADAS, COTILLÓN & MÚSICA CON FABRIZIO AND THE PAPARELLOS

Empieza la cuenta atrás con música en directo.

Uvas de la suerte y cotillón incluidos.





CONTACTO Y RESERVAS

Mas de Torrent Hotel & Spa
Afores de Torrent s/n 17123 Torrent – Girona
reservations@mastorrent.com
+34 97 230 32 92



masdetorrent
restaurant.masdetorrent