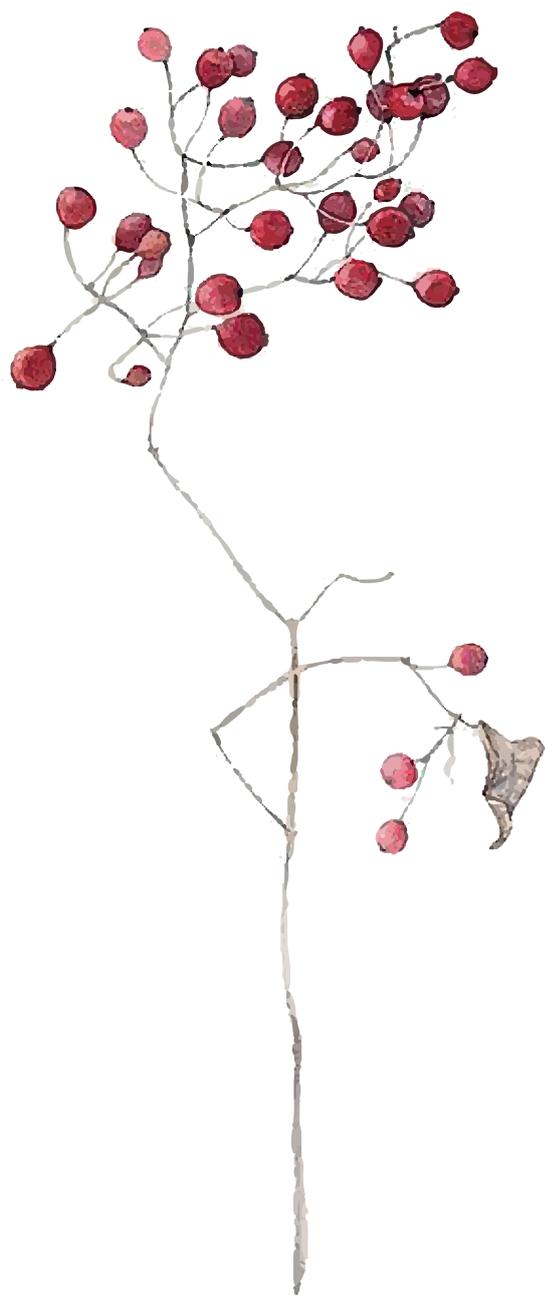


NAVIDAD 2024  
MAS DE TORRENT  
GRUPOS





## 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.



## SABORES DE NAVIDAD

### ENTRETENIMIENTOS

Capuccino de calabaza y trufa, acompañado de nuestro tradicional garum y cesta de panes artesanos

### ENTRANTE

Escudella tradicional con galets rellenos de pelota

### PRINCIPAL

Canelones de tres carnes con bechamel trufada y jugo de asado

### POSTRE

Texturas de chocolate

**45€**

Incluye servicio de pan, agua, cafés y teja de dulces navideños con turrone y barquillos



## MENU ESENCIA Y TEMPORADA

### ENTRETENIMIENTOS

Capuccino de calabaza y trufa, acompañado de nuestro tradicional garum y cesta de panes artesanos

### ENTRANTE

Laminado de boletus y gambas con el jugo de sus cabezas

### PESCADO

Wellington de lubina con salsa champán

### CARNE

Canelón de tres carnes con bechamel trufada y jugo de asado

### POSTRE

Texturas de chocolate

**55€**

Incluye servicio de pan, agua, cafés y teja de dulces navideños con turrónes y barquillos



## NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS

### OPCIÓN 1

Finca Serena Blanco | Premsal Blanc | V.T. Mallorca | \*Elaboració pròpia  
Furot Criança | Oliveda | Carinyena | D.O. Empordà  
15 € / persona

### OPCIÓN 2

Menade | Verdejo | Chardonnay | 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

- Menús disponibles del 1 al 23 de diciembre de 2024.
- Todas las tarifas incluyen el 10% de IVA. Nuestros precios son válidos para grupos de 8 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 el número definitivo de comensales.
- Cancelación gratuita hasta 15 días antes de la celebración.

CONTACTO Y RESERVAS

Mas de Torrent Hotel & Spa  
Afores de Torrent s/n 17123 Torrent – Girona  
[groups@mastorrent.com](mailto:groups@mastorrent.com)  
+34 97 230 32 92

