



NADAL 2023
GRUPS

MAS DE TORRENT
HOTEL & SPA
★★★★★



APERITIU DE BIENVINGUDA

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

BENVINGUDA

Copa de cava Essential Púrpura | Juvé & Camps

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 verdures 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 nadalencs de torrons i neules.

50€
per persona



MENÚ TRADICCIÓ

BENVINGUDA

Copa de cava Essencial Púrpura | Juvé & Camps

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

Escudella de Nadal amb galets farcits de pilota

PEIX

Mar i muntanya de llobarro de Palamós al vapor amb pèsols i faves

CARN

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

PER ACABAR

Tronc de Nadal

Aigua amb i sense gas, cafès i infusions, teula de dolços nadalencs de torrons i neules

55€
per persona



MENÚ EMPORDÀ

BENVINGUDA

Copa de cava Essencial Púrpura | Juvé & Camps

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 nadalencs de torrons i neules

60€
per persona



MENÚ HERÈNCIA

Els clàssics d'en Ramon

BENVINGUDA

Copa de cava Essential Púrpura | Juvé & Camps

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 nadalencs de torrons i neules

65€
per persona



LA NOSTRA SELECCIÓ DE VINS

OPCIÓ 1

Finca Serena Blanco | Prensals Blanc | V.T. Mallorca | *Elaboració pròpia

Furot Criança | Oliveda | Carinyena | D.O. Empordà

15 € / persona

OPCIÓ 2

Jean Leon 3055 | Jean Leon | Chardonnay | D.O. Penedès

Casa Vella d'Espiells | Propietat d'Espiells | Cabernet Sauvignon | D.O. Penedès

20 € / persona

OPCIÓ 3

Limousin | Marqués de Riscal | Verdejo | D.O. Rueda

Costalara Ribera | Pago d'Angüix | Tinto fino | D.O. Ribera del Duero

25€ / persona

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

LES NOSTRES POLÍTIQUES

- Propostes disponibles per reserves a partir de 8 comensals, del 1/12 al 7/1 excloent festius i vigílies.
- 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.



CONTACTE I RESERVES

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



[masdetorrent](#)
restaurant.masdetorrent