



NOËL 2023
GROUPES

MAS DE TORRENT
HOTEL & SPA
★★★★★



APÉRITIF DE BIENVENUE

Des propositions d'apéritif conçues pour être servies debout pendant que tous les invités se réunissent.

WELCOME DRINK | 12€ PAR PERSONNE

Vin blanc et rosé de notre propre élaboration à Finca Serena Mallorca

Vin rouge des caves locales D.O. Empordà

Bières, softs, eau et jus de fruits

APÉRITIF IBÉRIQUE | 22€ PAR PERSONNE

Jambon ibérique coupé à la main

Pain croustillant à la tomate, huile et sel

Vin blanc et rosé de notre propre élaboration à Finca Serena Mallorca

Vin rouge des caves locales D.O. Empordà

Bières, softs, eau et jus de fruits

APÉRITIF TRAMUNTANA | 29€ PAR PERSONNE

Jambon ibérique coupé à la main

« Llonganissa » charcuterie catalane de Palafrugell

Notre « patata brava » XXL

Toast « d'escalivada » légumes rôtis aux anchois de L'Escala

Pain croustillant à la tomate, huile et sel

Vin blanc et rosé de notre propre élaboration à Finca Serena Mallorca

Vin rouge des caves locales D.O. Empordà

Bières, softs, eau et jus de fruits

La durée du service apéritif est de 30 minutes.



MENU MAS

BIENVENUE

Verre de cava Essential Púrpura | Juvé & Camps

POUR DÉMARRER

Garum au beurre des Pyrénées avec olive noire et anchois
Huile d'olive vierge extra d'arbequina, picual et empeltre de Finca Serena Mallorca
Corbeille à pain de Ramón Freixa
Notre amuse-bouche

À PARTAGER

Croquette crémeuse de rôti et jambon ibérique
Beignet de morue avec oignon de Figueras et tapenade d'olives noires
Pain « mollete » grillé au jambon ibérique, truffe et fromage « Tou dels Til·lers »

À CHOISIR

Riz crémeux de Pals aux légumes et aux crevettes rouges de Palamós
ou
Coquelet à la braise avec pommes de terre masquées

POUR FINIR

Crème caramel aux œufs avec biscuit traditionnel « carquinyoli »

Eau naturelle ou pétillante, cafés et thés, douceurs de Noël avec nougat et « neules »

50€
par personne



MENU DE NOËL

BIENVENUE

Verre de cava Essential Púrpura | Juvé & Camps

POUR DÉMARRER

Garum au beurre des Pyrénées avec olive noire et anchois
Huile d'olive vierge extra d'arbequina, picual et empeltre de Finca Serena Mallorca
Corbeille à pain de Ramón Freixa
Notre amuse-bouche

ENTRÉE

Soupe traditionnelle « escudella » de Noël avec de pâte « galets » farcis à la viande

POISSON

« Terre et mer » de bar du marché de Palamós à la vapeur avec des petits pois et des fèves

VIANDE

Cannelloni aux trois viandes rôties avec béchamel à la truffe et jus de rôti

POUR FINIR

Bûche de Noël

Eau naturelle ou pétillante, cafés et thés, douceurs de Noël avec nougat et « neules »

55€
par personne



MENU EMPORDÀ

BIENVENUE

Verre de cava Essential Púrpura | Juvé & Camps

POUR DÉMARRER

Garum au beurre des Pyrénées avec olive noire et anchois
Huile d'olive vierge extra d'arbequina, picual et empeltre de Finca Serena Mallorca
Corbeille à pain de Ramón Freixa
Notre amuse-bouche

ENTRÉE

Salade de poires au vermouth avec foie micuit, noix et fromage « recuit » de Fonteta

POISSON

Bar du marché de Palamós avec pommes de terre au four, tomates confites,
olives et vinaigrette à l'échalote

VIANDE

Plume de porc Duroc mariné aux épices avec « escalivada » légumes rôtis
et pomme de Gérone

POUR FINIR

Le "xuixo" (viennoiserie catalane farcie de crème) voyageur

Eau naturelle ou pétillante, cafés et thés, douceurs de Noël avec nougat et « neules »

60€
par personne



MENU HERENCIA

Les clasiques de Ramon

BIENVENUE

Verre de cava Essential Púrpura | Juvé & Camps

POUR DÉMARRER

Garum au beurre des Pyrénées avec olive noire et anchois
Huile d'olive vierge extra d'arbecuina, picual et empeltre de Finca Serena Mallorca
Corbeille à pain de Ramón Freixa
Notre amuse-bouche

À LA SUITE

Croquette crémeuse de rôti et jambon ibérique
Beignet de morue avec oignon de Figueras et tapenade d'olives noires

ENTRÉE

Raviolis de pommes de terre farcis au boutifarre boudin noir et haricots blancs «ganxet»

POISSON

Dos de cabillaud comme au «Freixa Tradició» avec épinards, pruneau et aioli

VIANDE

Fricandeau de veau de Gérone aux mousserons d'automne et pommes de terre

POUR FINIR

Le meilleur gâteau au chocolat que vous mangerez aujourd'hui

Eau naturelle ou pétillante, cafés et thés, douceurs de Noël avec nougat et « neules »

65€
par personne



NOTRE SÉLECTION DE VINS

OPTION 1

Finca Serena Blanco | Premsal Blanc | V.T. Mallorca | * Élaboration propre

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

15 € / personne

OPTION 2

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

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

20 € / personne

OPTION 3

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

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

25€ / personne

* Demandez notre sélection complète de vins pour une proposition personnalisée.

NOS POLITIQUES

- *Menu disponible pour les réservations à partir de 8 personnes, du 1/12 au 7/1 à l'exclusion des jours fériés et des veilles.
- Tous les tarifs incluent 10% de TVA. Nos prix sont valables pour des groupes jusqu'à 40 personnes.
- Pour formaliser la réservation est requis un prépaiement de 50% des services prévus.
- 7 jours avant l'évènement il faudra le 50% du montant restant et la sélection des plats.
- Il est requis le numéro définitif de convives 48 heures avant le service.
- Annulation gratuite jusqu'à 15 jours avant la célébration.



CONTACT ET RÉSERVATIONS

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



masdetorrent
restaurant.masdetorrent