



MENÚS DE NAVIDAD

GRUPOS

2026/2027

MAS DE TORRENT

★ ★ ★ ★ ★



OPCIÓN 1

Entrante (a compartir)

Croqueta de asado y jamón ibérico (G | L | H | C)

Buñuelo de bacalao con miel de romero (G | P | H)

Calabacines asados con requesón de Fonteta y vinagreta de pistachos (L | FS)

Plato principal

Fideos a la cazuela con costilla, salchichas y bacalao (G | P | C | FS)

Postre

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura (SF)

Flan de huevo casero con nata y carquinyoli (H | L | FS)

Dulces navideños (G | L | FS | H)

BODEGA

Blanco

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda

Tinto

Amic | Garnacha tinta | D.O. Empordà

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

70€

IVA incluido.

(G) Gluten (L) Leche (H) Huevo (P) Pescado (FS) Frutos secos (AJ) Ajo (M) Crustáceos (ML) Moluscos
(C) Cerdo (SJ) Soja (A) Apio (MZ) Mostaza (CH) Cacahuets (AL) Altramuces (S) Sésamo (SF) Sulfitos

OPCIÓN 2

Entrante (a compartir)

Croqueta de asado y jamón ibérico (G | L | H | C)

Brioche de mantequilla con tartar de atún (G | L | H | P)

Roast Beef con peras y cebollitas caramelizadas (L | FS)

Plato principal

Arroz seco de sepia y gambas de Palamós (M | ML)

Postre

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura (SF)

Pan con chocolate, aceite y sal (G)

Dulces navideños (G | L | FS | H)

BODEGA

Blanco

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda

Tinto

Venta Las Vacas | Tinto Fino | D.O. Ribera Del Duero

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

77€

IVA incluido.

(G) Gluten (L) Leche (H) Huevo (P) Pescado (FS) Frutos secos (AJ) Ajo (M) Crustáceos (ML) Moluscos
(C) Cerdo (SJ) Soja (A) Apio (MZ) Mostaza (CH) Cacahuets (AL) Altramuces (S) Sésamo (SF) Sulfitos

OPCIÓN 3

Entrante (a compartir)

Anchoas del Cantábrico desaladas a mano (P)
Cóctel de gambas de Palamós (M | H)
Parrillada de verdura de temporada con romesco (FS)
Pan con tomate (G)

Plato principal (1/2 pescado)

Ballotine de merluza con bullabesa (P | M | ML)

Plato principal (1/2 carne)

Solomillo de ternera con salsa Café de París y patata Pont-Neuf (L | FS)

Postre

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura (SF)
Lionesa garrapiñada al limón (G | L | H | FS)

Dulces navideños (G | L | FS | H)

BODEGA

Blanco

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda

Tinto

Venta Las Vacas | Tinto Fino | D.O. Ribera Del Duero

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

90€

IVA incluido.

(G) Gluten (L) Leche (H) Huevo (P) Pescado (FS) Frutos secos (AJ) Ajo (M) Crustáceos (ML) Moluscos
(C) Cerdo (SJ) Soja (A) Apio (MZ) Mostaza (CH) Cacahuets (AL) Altramuces (S) Sésamo (SF) Sulfitos

NUESTRAS POLÍTICAS

- Menús disponibles del 1 de diciembre de 2026 al 5 de enero de 2027
- Nuestros precios son válidos para grupos de hasta 50 comensales. Se valorará un suplemento aparte en concepto de mobiliario y menaje para grupos más grandes.
- Para formalizar la reserva, se requiere un prepago del 50% de los servicios contratados
- Se requiere la selección del menú y el número definitivo de comensales 7 días antes del evento, así como el pago del 50% restante.
- Cancelación gratuita hasta 15 días antes de la celebración.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Afores de Torrent s/n 17123 Torrent - Girona

restaurant@mastorrent.com

+34 93 220 08 50

@restaurant_elmas

MAS DE TORRENT

★ ★ ★ ★ ★

