

MENÚS DE NAVIDAD

2026/2027

MAS DE TORRENT

★ ★ ★ ★ ★



MENÚ DE NOCHEBUENA

24 de diciembre 2026

Aperitivo

Brioche de mantequilla con tartar de atún y mahonesa de cítricos (G, H, P, S, L)

Entrante

Royal de coliflor con caviar (P, L, H)

Del Mar

Suquet de rape y cigalas (P, M)

De La Tierra

Wellington de solomillo con setas a la crema de foie gras (G, L, H)

Prepostre

Semifrío de naranja y turrón (L, H, FS)

Postre

Torrija de panettone con helado de vainilla (G, L, H)

Dulces navideños (G, L, FS, H)

BODEGA

El Zarzal | Godello | Bierzo

Amic | Garnacha Negra | Empordà

Juvé & Camps Reserva de la Familia | Cava

Agua y cafés incluidos

145€

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

MENÚ INFANTIL DE NOCHEBUENA Y DE NAVIDAD

24 y 25 de diciembre 2026

Entrantes (a elegir)

Croquetas del Mas (G, L, H, FS)

Canelones de tres carnes (G, L, H, SJ, FS)

Escudella de Navidad con galets rellenos

Principales (a elegir)

Solomillo de ternera con patatas fritas

Lenguado a la plancha con verduras (P)

Postres (a elegir)

Coulant de chocolate (L, H)

Flan del Mas (L, H)

Agua incluida

80€

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

