

MENÚS DE NADAL

2026/2027

MAS DE TORRENT

★ ★ ★ ★ ★



MENU DU JOUR DE NOËL

25 décembre 2026

Amuse-bouche

Cocktail de crevettes de Palamós (M, H)

Entrée

Soupe catalane “Escudella” aux galets farcis et viandes du pot-au-feu (G, H, C)

Viande

Poularde mijotée aux raisins secs et pruneaux (SF)

Pré-dessert

Semifreddo à l’orange et au tourron (turrón) (L, H, FS)

Dessert

Bûche de Noël signée Oriol Balaguer (G, L, H, FS)

Friandises et douceurs de Noël (G | L | FS | H)

CAVE

El Zarzal | Godello | Bierzo

Amic | Garnacha Negra | Empordà

Juvé & Camps Reserva de la Família | Cava

Eau plate/gazeuse et cafés inclus.

145€

TVA incluse.

(G) Gluten (L) Lait/Laitiers (H) Œuf (P) Poisson (FS) Fruits à coque (AJ) Ail (M) Crustacés (ML) Mollusques
(C) Porc (SJ) Soja (A) Céleri (MZ) Moutarde (CH) Cacahuètes AL) Lupin (S) Sésame (SF) Sulfites

MENU ENFANT DU RÉVEILLON DE NOËL

25 décembre 2026

Entrées (au choix)

Croquettes du Mas (G, L, H, FS)

Cannellonis aux trois viandes (G, L, H, SJ, FS)

Soupe Escudella de Noël aux galets farcis

Plats principaux (au choix)

Filet de bœuf et frites maison

Sole à la planche et légumes (P)

Desserts (au choix)

Coulant au chocolat (L, H)

Flan traditionnel du Mas (L, H)

Eau incluse.

80€

TVA incluse.

(G) Gluten (L) Lait/Laitiers (H) Œuf (P) Poisson (FS) Fruits à coque (AJ) Ail (M) Crustacés (ML) Mollusques
(C) Porc (SJ) Soja (A) Céleri (MZ) Moutarde (CH) Cacahuètes AL) Lupin (S) Sésame (SF) Sulfits

