



DESDE LA DIRECCIÓN DE LA MASIA TORT, DESEAMOS QUE
PODÁIS DISFRUTAR DE UNAS NAVIDADES INOLVIDABLES.

FELICES FIESTAS...

MENÚ DEL DÍA DE NAVIDAD

APERITIVO

MONTADITOS DE JAMÓN IBÉRICO SOBRE PAN DE CRISTAL, COCA DE ESCALIBADA CON ANCHOA

SALPICÓN DE MARISCO ,CROQUETA DE TINTA DE CALAMAR

PRIMEROS A ESCOGER

MEZCLUM DE LECHUGAS CON CRUJIENTE DE QUESO DE CABRA, NUECES Y VINAGRETA DE DÁTIL

ESCUDELLA DE NADAL CON GALETS

CANELONES DE PATO CON BECHAMEL TRUFADA

CARPACCIO DE TERNERA CON RUCULA Y PARMESANO

SEGUNDOS A ESCOGER

CARN D´OLLA DE NADAL

TERNASCO DE CORDERO AL HORNO

PUPIET DE MERLUZA RELLENA DE BOGAVANTE Y SALSAS AMERICANAS

CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA CON SALSAS DE VINO TINTO

POSTRES

TARTA DE NAVIDAD O MACEDONIA DE FRUTAS CON HELADO DE VAINILLA

VINO BASTETS BLANCO D.O. CONCA DE BARBARÁ

VINO MONTEBUENA TINTO D.O. RIOJA

CAFÉ Y CAVA VALLFORMOSA

AGUAS Y REFRESCOS

SURTIDO DE TURRONES Y POLVORONES

PRECIO 59,50€ (IVA INCLUIDO)

MENÚ DEL DÍA DE SAN ESTEBAN

APERITIVO

SURTIDO DE CANAPÉS CASEROS, ELABORADOS POR NUESTRO CHEF
(FOIE, JAMÓN IBÉRICO, GOUDA AL PESTO Y SALMÓN MARINADO)

PRIMEROS A ESCOGER

SOPA DE NADAL CON GALETS Y PELOTA
ENSALADA DE ALCACHOFAS CONFITADAS Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO
CANELONES DE SAN ESTEBAN
CREPE DE SETAS Y LANGOSTINOS CON SALSA DE MARISCO

SEGUNDOS A ESCOGER

CONFIT DE PATO ,EN PASTA BRIC, CON MANZANA Y SALSA DE TRUFA
MEDALLÓN DE TERNERA CON SALSA DE ALMENDRAS TOSTADAS
COLITA DE RAPE A LA MARINERA
POLLO DE CORRAL RUSTIDO CON CIGALAS

POSTRES

TARTA DE NAVIDAD O MACEDONIA DE FRUTAS CON HELADO DE VAINILLA
VINO BASTETS BLANCO D.O. CONCA DE BARBARÁ
VINO MONTEBUENA TINTO D.O. RIOJA
CAFÉ Y CAVA VALLFORMOSA
AGUAS Y REFRESCOS
SURTIDO DE TURRONES Y POLVORONES
PRECIO 54,50€ (IVA INCLUIDO)

MENÚ FIN DE AÑO

TARTAR DE SALMÓN ALIÑADO POR NUESTRO CHEF

PASTEL DE CEPES Y TROMPETA NEGRA CON CREMA LIGERA

“FERRERO ROXER” DE QUESO DE CABRA, BUTIFARRA NEGRA Y ALMENDRAS CON MIEL PICANTE

MONTADERO DE JAMÓN IBÉRICO

PRIMERO A ESCOGER

CEVICHE DE MEJILLÓN Y VIEIRA SOBRE TARTAR DE MANGO Y TOMATE

O

TATAKY DE ATÚN ROJO CO HUMUS DE REMOLACHA Y CHIPS DE VERDURA

SEGUNDO

SOLOMILLO SOBRE CREMA DE MANZANA Y CHALOTAS CON SALSAS DE OPORTO.

POSTRE DE FIN DE AÑO

VINO BASTETS BLANCO D.O. CONCA DE BARBARÁ

VINO MONTEBUENA TINTO D.O. RIOJA

CAVA VALLFORMOSA

EL PRECIO DEL MENÚ CON COTILLÓN, UVAS, CHOCOLATADA Y BAILE SERÁ DE

103€(IVA INCLUIDO)

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

AGUAS Y REFRESCOS

DE PRIMERO A ELEGIR:
NUESTROS CANELONES “CAN TORT”

ESPAGUETIS BOLOGNESA

SOPA DE NAVIDAD

PAN Y SALSAS

DE SEGUNDO A ELEGIR:

ESCALOPA REBOZADA CON PATATAS

MERLUZA REBOZADA CON PATATAS

DE POSTRE:

HELADOS CASEROS (FRESA, CHOCOLATE O VAINILLA)

NATILLAS CASERAS CON GALLETA

PRECIO MENÚ INFANTIL

MENÚ COMPLETO: 29,50€ (IVA INCLUIDO)

MEDIO MENÚ: 25€ (IVA INCLUIDO)

PRECIO MENÚ INFANTIL FIN DE AÑO

MENÚ COMPLETO: 40€ (IVA INCLUIDO)

MEDIO MENÚ: 30€ (IVA INCLUIDO)

*NO ES POSIBLE COMPARTIR MENÚS PARA LOS NIÑOS O ADULTOS.

*ES NECESARIA CONFIRMACIÓN PREVIA DE TODOS LOS PLATOS ESCOGIDOS.

*PARA RESERVAR MESA ES IMPRESCINDIBLE PAGA Y SEÑAL.