

Masia Tort

Restaurante Masia_Font del Tort



MENÚ PARA GRUPOS 2025

INFORMACIÓN

INFO@MASIAFONTDELTORT.COM

WWW.MASIAFONTDELTORT.COM

TEL. 935.644.642 / 651.064.992

CARRETERA DE LA ROCA KM 7, MONTCADA I REIXAC (BARCELONA)

BIENVENIDOS

Masía font del tort es el lugar ideal para celebrar una encuentro especial, entre familia o amigos.

En un entorno único, en el corazón del parque natural de la serrada marina, rodeada de jardines, es un rincón tranquilo y acogedor a sólo 15 minutos de barcelona.

En masía font del tort os atenderá un equipo de profesionales, que darán forma a vuestros momentos más preciados. durante más de dos décadas, nos hemos esforzado incansablemente en brindar lo mejor de nosotros en cada celebración.

Disponemos de diversos espacios que podremos adaptar según vuestras necesidades, así como una gran variedad de propuestas gastronómicas para vuestro encuentro.

En nombre de todo el equipo os agradecemos por considerarnos como el lugar para vuestra celebración. deseando ser parte de vuestro día.

MASIA FONT DEL TORT

MENÚ TEMPORADA

(Sin mínimo de personas)

Primeros a compartir

Calçots Km0 con Romesco de la casa. (20 uni) según temporada

Coca de escalibada con setas del Pirineo y butifarra negra

Ensalada de queso de cabra con Manzana al horno

Canelon de ternera y ceps com Bechamel de trufa

Segundo a escoger

Arroz de Montaña con butifarra del perol y alcachofas

(mínimo 2 personas)

Parrillada de carne con patata al caliu

(Pollo , butifarra, choricillo criollo y palpis de cordero)

Lomo de Bacalao a la muselina de ajo

Picanton Rustido a la Catalana

Entrecot de vaca 1/2 Kg (sup. 10€)

Postre

Tarta de queso al horno, Crema Catalana quemada,

Ganache de chocolate con tosta o Helado de la casa.

Café

42€ (IVA inclós)

BEBIDA INCLUIDA (vino y agua, una botella cada 4)

MENÚ 1 (Minimo 20 adultos)

Pica pica individual por persona

Mini ensalada de brotes verdes, frutas y hortalizas

Montaditos de jamón ibérico sobre pan de coca

Delicias de queso de cabra y morcilla sobre cebolla caramelizada y miel picante

Croquetas de chipirones en su tinta

Brocheta de verduras con romesco

Segundo plato a escoger

Suprema de Merluza sobre lecho de patatas con salsa americana

Rost beef de cordero con salsa de frutos secos y oporto

Fricando de ternera con " Moixernons "

Postre

Profiteroles con chocolate caliente Café

Bodega (cada 3 personas)

Cava o Vino blanco o tinto Bastets D.O. Conca de barbera Aguas

PRECIO 35€ + 10% iva

MENÚ 2 (Mínimo 20 adultos)

Pica pica individual por persona

Salpicón de marisco con fruta y vinagreta de cítricos

Hummus de remolacha con chips de verdura

Tostaditas de foie con sal Maldon y aceite de ciurana

Calamarcitos a la andaluza

Verduras en tempura con salsa teriyaki

Segundo plato a escoger

Jarrete de ternera en su salsa

Corvina al horno con tartar de tomate

Ternasco asado al estilo de Aragón

Postre

Cascada de frutas con crema inglesa Café

Bodega (cada 3 personas)

Cava o Vino blanco o tinto Bastets D.O. Conca de barbera Aguas

PRECIO 38€+ 10% iva

MENÚ 3 (Mínimo 20 adultos)

Pica pica individual por persona

Guacamole con nachos

Crema de ceps con crujiente de jamón

Piquillos rellenos con brandada de bacalao

Surtido de croquetas

Segundo plato a escoger

Colita de rape costa brava

Meloso de ternera con salsa de setas

Secreto ibérico con cebolla caramelizada y compota de manzana

Entrecote de 250gr.

Postre

Carpacio de piña con helado de vainilla

Café

Bodega (cada 3 personas)

Cava o Vino blanco o tinto Bastets D.O. Conca de Barbera Aguas

PRECIO 41€ + 10% iva

MENÚ 4 (Mínimo 20 adultos)

Pica pica individual por persona

Carpacio de ternera con rucula y parmesano

Tartar de bacalao con tomate

Surtido de quesos

Mini ensalada de brotes verdes, frutas y hortalizas

Pimiento del piquillo relleno de brandada de bacalao

Calamar a la andaluza

Segundo plato a escoger

Solomillo ibérico con salsa de mostaza

Bacalao melao con mermelada de manzana

Postre

Panacota de frutos rojos y culis de cítricos Café

Bodega (cada 3 personas)

Cava o Vino blanco o tinto Bastets D.O. Conca de barbera Aguas

PRECIO 44€ + 10% iva

INFANTIL

Primero a escoger

Sopa de galets con pelotas

Macarrones a la boloñesa Canelones gratinados

Segundo a escoger

Escalopa de pollo empanada con patatas

Merluza empanada con patatas

Butifarra con patatas

(Las guarniciones se pueden substituir por puré de patatas o verduras a la parrilla)

Postre

Natillas, Helado o Fruta

PRECIO 22€+ 10% iva

EN TODOS NUESTROS MENÚS SE PUEDE INCLUIR

Recepción con cava y snacks 3€p.p.

Carro de licor 4€ p.p.

Consumición/cubalibre no premium 7,50€ p.p.

Servicio de dj en directo 2 horas 500€

Barra libre 2 horas 20€p.p.

Servicio de pantalla y proyector 150€

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

Para realizar una reserva es necesaria una paga y señal de 150-250€ que se descontará del total del banquete.

A todos los precios se deberá añadir el 10% de IVA.

Se requiere previa confirmación del menú escogido y cantidad de comensales con un mínimo de 10 días de antelación.

Se podrán realizar anulaciones de comensales con un máximo de 72h de antelación, de lo contrario se cobrará el 50% del menú. Si la anulación se realiza el mismo día, se cobrará el 100% del menú.

Deberá escogerse el mismo menú para todos los comensales (si podrán escogerse diferentes platos).

En caso de intolerancias, alergias o dietas especiales, consulte con nuestro personal.

No se realizan pagos por separado.

Precios y condiciones vigentes para 2025.