



## Empresa

Restaurant Masia Font del Tort

Ctra. de la Roca, Km.7.5

08110 Montcada i Reixac

Barcelona

Tel. 93.564.46.42

[www.masiafontdeltort.com](http://www.masiafontdeltort.com)

## **MENÚ 1**

### **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 beaf de cordero con salsa de frutos secos y oporto

Fricando de ternera con “ Moixernons “

### **Postre**

Profiteroles con chocolate caliente

Café

### **Bodega**

Aguas y refrescos. Vino blanco y tinto Bastets D.O. Conca de barbera.

PRECIO 29,50€ + 10% iva

## **MENÚ 2**

### **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**

Aguas y refrescos. Vino blanco y tinto Bastets D.O. Conca de barbera.

**PRECIO 33€ + 10%**

## **MENÚ 3**

### **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

Entrecotte de 250gr

### **Postre**

Carpacio de piña con helado de vainilla

Café.

### **Bodega**

Aguas y refrescos. Vino blanco y tinto Bastets D.O. Conca de barbera.

PRECIO 36€ + 10% iva

## **MENÚ 4**

### **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**

Aguas y refrescos. Vino blanco y tinto Bastets D.O. Conca de barbera.

PRECIO 39€ + 10% iva

## **MENÚ CHULETON (mínimo 2 personas)**

Aguas, refrescos, cervezas, Vino Blanco y Tinto Bastets

### **Para picar:**

Virutas de Jamón Ibérico, Pimientos del piquillo rellenos de brandada de Bacalao, Parrillada de Verduras

### **De Segundo:**

chuletón madurado (con 40 días de maduración, previo encargo), con acompañamiento de: Espárragos trigueros, patatas "al caliu", tomate y lechugas)

De postre:

Sorbete de mandarina al cava

café

PRECIO: 50 + 10€ iva

## **MENÚ CON APERITIVO: 48€+IVA**

APERITIVO EN MESA:(consultar la opción aperitivo tipo cóctel )

Martinis, cervezas, refrescos, zumos,vinos.....

Chips de verdura con curry

Montadito de longaniza sobre pan Rustico

Montadito de tortilla con Allioli suave

Buñuelos de bacalao

Croqueta de jamón ibérico

Brocheta de butifarras con romesco

Brocheta de tomate con mozarella

Tartar de bacalao con tomate

Calamar andaluza

Cazuelita de mejillones a la marinera.

### **Opciones adicionales al aperitivo:**

Tostas con jamón (+2,50€) Buffet de fideua (+2,50€)

Tablas de quesos variados (+3€)

### **PRIMEROS A ESCOGER**

Ensalada de queso de cabra y nueces con vinagreta de miel y Módena

Ensalada de melón con jamón ibérico y vinagreta

Combinado de marisco con aceite de cítricos

Merluza con setas de temporada y salsa americana

## SEGUNDOS A ESCOGER

Medallón de ternera con salsa oporto

Cordero al horno con patata lionesa

Confit de pato con peras

Dorada a la donostiarra sobre patata panadera

Solomillo ibérico con salsa demiglace (+3.50€)

## PASTEL

Café

Vino blanco y tinto Bastets D.O. Conca de Barbera, Cava Vallformosa

## **MENÚ \_TODO INCLUIDO 103 iva incluido**

**Mínimo 90 personas**

### **APERITIVO**

Recepción con Cocktail de Cava,  
Vermuts Blancos y Negros, Sangría, Cervezas, Fino, Refrescos, Vinos Blanco y  
Tintos según bodega elegida, Cava Brut, Zumos de Frutas, Bitters, ...

### **Aperitivos Fríos**

Tartar de Salmón en cuchara.  
“Llonganisa” de Vic sobre pan Rústico  
Chip de Yuca, Remolacha, Batata y Chirivía con Curry  
Mus de foie sobre compota de ceps y reducción de Px.  
Brocheta de Tomate Seco y Mozzarella con Aceite de Pesto  
Humus de remolacha con gulas  
Nachos con guacamole y pico de gallo

### **Aperitivos Calientes**

Stick de gamba y verduras con miel picante  
Variado de Croquetas de xangurro y tinta de calamar  
Mini hamburguesa “MACTORT”  
Surtido de wraps (salmón, panceta ibérica, jamón)  
Delicias de queso de Cabra y butifarra negra.  
Brocheta de pollo y piña al curri.

### **DE PRIMERO A ELEGIR:**

Ensalada con crujiente de queso de cabra, nueces, cebolla caramelizada y  
vinagreta de dátil

Pupiet de merluza con calabacín bogavante y salsa

Ensalada de foie fresco con vinagreta de frambuesas

**DE SEGUNDO A ELEGIR:**

Lingote de ternera sobre crema de manzana y salsa oporto

Dorada al horno sobre lecho de patatas y tomate concasse.

Pierna de cabrito al horno con tomillo y pata parisina.

Confit de pato camisado con pera confitada al somontano.

**POSTRE**

Tarta de navidad con crema pastelera y chocolate caliente.

Brownie con helado de vainilla

Café, turrones de navidad

**BODEGA A ESCOGER:**

Vino Blanco Montebuena D.O. Rioja o Vino Blanco Bastets D.O. Conca de Barbera

Vino Tinto Montebuena D.O. Rioja o Vino tinto Bastets D.O. Conca de Barbera

Cava Musa Brut Bodegas Vallformosa

**SERVICIOS INCLUIDOS:**

Música ambiental en aperitivo

**3 horas de Música**

**3 horas de Barra Libre**

Parking privado para coches

## **En todos nuestros menús puede incluir.**

**Recepción con cava y snaks 3€/persona .**

**Cava y turronea a la hora del café 5€/persona**

**Carro de licor 4€/persona.**

**Consumición/ cubalibre no Premium 5,50€/persona.**

**Consulte la posibilidad de contratar dj para su empresa.**

**Decoración navideña en mesa consultar precios.**

**Servicio de pantalla y proyector 150€.**

**A los precios se le tiene que aplicar el 10% de IVA**