



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

MENU DEL DIA DE NAVIDAD

APERITIVO

MONTADITOS DE JAMÓN IBÉRICO SOBRE PAN DE CRISTAL, TERRINA DE FOIE CON CEPES,
COCA DE VERDURAS CON CALABACÍN Y QUESO DE CABRA ,BUÑUELOS DE BACALAO .

PRIMEROS A ESCOGER

ENSALADA DE FRUTAS Y LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE MANGO

ESCUDELLA DE NADAL CON GALETS

CANELONES DE PATO CON BECHAMEL TRUFADA

NUESTRO PATÉ DE CAMPAÑA A LA PROVENZAL CON FOIE Y SUS TOSTADITAS

SEGUNDOS A ESCOGER

CARN D´OLLA DE NADAL

TERNASCO DE CORDERO AL HORNO

COLITA DE RAPE CON SETAS Y JABUGO

MEDALLÓN DE TERNERA CON CON LANGOSTINOS Y SALSAS OPORTO

POSTRES

TARTA DE NAVIDAD O CASCADA DE FRUTAS CON JARABE DE MENTA

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 55€ (IVA INCLUIDO)

MENU DEL DIA DE SANT ESTEBAN Y AÑO NUEVO

APERITIVO

COCA DE RECAPTE CON ESCALIBADA Y ANCHOA, BUÑUELOS DE BACALAO .

PRIMEROS A ESCOGER

SOPA DE NADAL CON GALETS Y PELOTA

ENSALADA DE MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO YEMAS DE ESPÁRRAGOS Y VINAGRETA DE ARÁNDANOS

CANELONES DE SANT ESTEBAN

CREPE CRUJIENTE DE LANGOSTA CON SALSA CHUTNY DE PIMIENTO CHORICERO

SEGUNDOS A ESCOGER

MELOSO DE TERNERA CON SETAS Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO

POUPIETES DE SALMÓN RELLENO DE PUERRO Y LANGOSTINOS CON SALSAS DE CIGALAS

CONFIT DE PATO EN PASTA BRIC CON MANZANA Y SALSAS DE TRUFA

CORDERITO DE ARANDA RELLENO DE FOIE Y SALSAS DE CALVADOS

POSTRES

TARTA DE NAVIDAD O CASCADA DE FRUTAS CON JARABE DE MENTA

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 50€ (IVA INCLUIDO)

MENU FIN DE AÑO

BOMBON DE FOIE

LANGOSTINOS PASTA CATAIFI ESTILO GRIEGO CON SALSA TERIYAKI

HUMUS DE SALMÓN MARINADO CON PIMENTÓN DE LA VERA

SURTIDO DE CANAPÉS

PRIMERO

NUESTRA MEZCLA DE BROTES VERDES CON RAPE ALANGOSTADO FRESAS Y VINAGRETA DE CÍTRICOS

SEGUNDOS A ESCOGER

COCHINILLO ASADO CON MANZANA Y JUGO DE SU COCCIÓN

SUQUET DE RODABALLO CON GAMBAS Y CIGALA

POSTRE DE FIN DE AÑO

VINO BASTETS BLANCO D.O. CONCA DE BARBARÁ

VINO MONTEBUENA TINTO D.O. RIOJA

CAVA VALLFORMOSA

EL PRECIO DEL MENU CON COTILLÓN, UVAS, CHOCOLATADA Y BAILE SERA DE

95€(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: 25€ (IVA INCLUIDO)

MEDIO MENÚ: 20€ (IVA INCLUIDO)

PRECIO MENÚ INFANTIL FIN DE AÑO

MENÚ COMPLETO: 35€ (IVA INCLUIDO)

MEDIO MENÚ: 25€ (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.