



Grupos

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

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

**Para cambios de postre por pastel tendrá un suplemento de 2,20 por
persona mas 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% iva

Para cambios de postre por pastel tendrá un suplemento de 2,20 por persona mas iva

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

Entrecote 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

Para cambios de postre por pastel tendrá un suplemento de 2,20 por persona mas 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

**Para cambios de postre por pastel tendrá un suplemento de 2,20 por
persona mas iva**