



## 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 26,50€ + 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 30€ + 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 33€ + 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 36€ + 10% iva

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

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

**Cava y turrónes 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€.**