



Masia Tort
Restaurante Masia_Font del Tort

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 (cada 3 personas)

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

Aguas

PRECIO 32€ + 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 (cada 3 personas)

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

Aguas

PRECIO 35€ + 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 (cada 3 personas)

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

Aguas

PRECIO 38€ + 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 (cada 3 personas)

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

Aguas

PRECIO 41€ + 10% iva

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

MENÚ 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 a escoger

Natillas, Helado o
Fruta

PRECIO 20 + 10% iva

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

***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 mínimo de 48h 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.

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

No se realizan pagos por separado.

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