

Menú 1 2023/2024

grupos, empresas y familias



Pica Pica

Pizarra de quesos con mermelada, membrillo y picos

Ensalada de gambas y piña con salsa cóctel

Pimiento asado y anchoa sobre pan de coca

Croquetón XL de Jamón Ibérico

Gyozas de rabo de toro

Plato Principal

Entrecot a la Brasa con su guarnición

o

Corbina a la Donostiarra sobre faja de verduras

Postre

Mousse de chocolate con almendra y café

Bodega

Vino blanco D.O Rueda Legaris Verdejo o tinto D.O Ribera de Duero Ébano Roble.

Copa de cava AA Mirgin brut nature

Servicio de pan, café y aguas minerales

Precio menú: 53.00€ adulto

10% IVA no incluido

Según el decreto ley 1169/2011 sobre las intolerancias alimentarias, se le comunica a los clientes que nuestros platos pueden contener alguno de los 14 alérgenos que se indican, ante requerimientos especiales, por favor consulte con nuestro personal.



Menú 2 2023/24

grupos, empresas y familias



Pica Pica

Virutas con jamón ibérico y pan tostado con tomate
Coca de hojaldre con foie, manzana caramelizada y ensalada de brotes verdes
Crepe de txangurro
Canelón de pollo de payés y ciruelas
Dúo de Gambas a la plancha

Plato Principal

Entrecot al foie con escalopa de foie fresco y parmentier de patata
o
Bacalao gratinado al “all i oli” sobre cama de sanfaina.

Postre

Cuatro sensaciones de pastelería

Bodega

Vino blanco D.O Rueda Legaris Verdejo o tinto D.O Ribera de Duero Ébano Roble

Copa de cava AA Mirgin brut nature

Servicio de pan, café y aguas minerales

Precio menú: 65.00 € adulto

10% IVA no incluido

Según el decreto ley 1169/2011 sobre las intolerancias alimentarias, se le comunica a los clientes que nuestros platos pueden contener alguno de los 14 alérgenos que se indican, ante requerimientos especiales, por favor consulte con nuestro personal.





Cap D'any 2023-2024

EMPECEMOS JUNTOS UN NUEVO AÑO!

Aperitivo

- * Jamón ibérico con pan de coca con tomate
Trampantojo de fresa y foie
Olivas líquidas
- * Atadillo de salmón macerado relleno de steak tártar de salmón

Primer plato

Lubina salvaje con almejas a la Donostiarra

Plato principal

Costilla de vaca a baja temperatura acompañada de
salteado de setas a las finas hierbas
parmentier de patata y remolacha

Postres

- * Sopa fría de fresas con biscuit glacé
- Surtido de mini pastelería con neulas y turrones

Bodega

- * Vino blanco AA Parvus Chardonnay Eco, D.O Alella
- Vino tinto AA Parvus Syrah Eco, D.O Alella
- Cava AA Mirgin Brut Nature

- Café e infusiones
- Cotillón Mas Corts, Uva de la suerte
- * Barra libre de cava toda la noche

125 €

10% DE IVA
NO INCLUIDO



Cap D'any 2023-2024

COMENCEM JUNTS UN NOU ANY!

Aperitiu



Pernil de gla amb pa de coca amb tomàquet

"Trampantojo" de maduixa i foie

Olives líquides



Farcellet de salmó marinat amb steack tàrtar de salmó

Primer plat

Llobarro salvatge amb cloïsses a la Donostiarra

Plat principal

Costella de vaca a baixa temperatura acompanyada d'un

saltat de bolets a les fines herbes,

parmentier de patata i remolatxa

Postres

Sopa freda de maduixes amb biscuit glaçé

Assortit de mini pastisseria amb neules i turrons

Celler



Vi blanc AA Parvus Chardonnay Eco, D.O Alella

Vi negre AA Parvus Syrah Eco, D.O Alella

Cava AA Mirgin Brut Nature

Cafè i infusions

Cotilló Mas Corts, Raïm de la sort



Barra lliure de cava tota la nit

125 €

10% DE IVA
NO INCLÒS

Mas Corts Menú Infantil
Fin de Año 23/24

Entrante

Jamón ibérico
Pan de coca con tomate

Primer Plato

Sopa de Navidad

Segundo Plato

Costillas de Cabrito con patatas fritas

Postres y Bebidas

Helado
Agua, zumo o refresco

Uvas y Cotillón

Precio menú

65,00 €

IVA no incluido

Mas Corts Menú Infantil
Cap d'any 23/24

Entrant

Pernil de Gla
Pa de coca amb tomàquet

Primer Plat

Sopa de Nadal

Segon Plat

Costelles de Cabrit amb patates fregides

Postres i Beguda

Gelat
Aigua, suc o refresc

Raim i Cotilló

Preu menú

65,00 €

IVA no inclòs



Mas Corts

MENÚ DE NAVIDAD

MENÚ INFANTIL SAN ESTEBAN Y REYES

PRIMEROS

Sopa de Navidad
Canelones Rossini con su Bechamel
Croquetas de ave con patatas fritas

SEGUNDOS

Solomillo de ternera a la brasa
Escalopa de ternera rebozada

Ambos platos acompañados con patatas fritas caseras

POSTRES

Helado

BODEGA

Agua, refresco o zumo

PRECIO 38,00€
10% IVA NO INCLUIDO



Menú San Esteban 2023/24

grupos, empresas y familias



Pica Pica

Virutas con jamón ibérico y pan tostado con tomate.
Tartar de Salmón marinado con mantequilla y tostadas.
Coca de hojaldre con foie, manzana caramelizada y ensalada de brotes verdes.
Canelón de pollo de payés y ciruelas.
Vasito de consomé de Navidad.
Dúo de Gambas a la plancha.

Plato Principal

Entrecot al foie con escalopa de foie fresco y parmentier de patata
o
Bacalao gratinado al “all i oli” sobre cama de sanfaina.

Postre

Cuatro sensaciones de pastelería

Bodega

Vino blanco D.O Rioja Vivanco (viura, tempranillo y matorana blanca) o o tinto D.O Rioja Crianza Vivanco

Cava AA Mirgin brut nature

Servicio de pan, café y aguas minerales

Precio menú: 68.00 € adulto
10% IVA no incluido

Según el decreto ley 1169/2011 sobre las intolerancias alimentarias, se le comunica a los clientes que nuestros platos pueden contener alguno de los 14 alérgenos que se indican, ante requerimientos especiales, por favor consulte con nuestro personal.



Menú Reyes 2023/24

grupos, empresas y familias



Pica Pica

Pizarra de quesos con mermelada, membrillo y picos

Ensalada de gambas y piña con salsa cóctel

Pimiento asado y anchoa sobre pan de coca

Croquetón XL de gorgonzola y nueces

Gyozas de rabo de toro

Plato Principal

Entrecot a la Brasa con su guarnición

o

Corbina a la papillote sobre cama de patata y tomate con refrito de ajos y perejil

Postre

Crep rellena de helado de turrón con chocolate caliente y frutos secos garrapiñados

Bodega

Vino blanco D.O Rueda Legaris o tinto D.O Ribera Duero Ébano

Copa de cava AA Mirgin brut nature

Servicio de pan, café y aguas minerales

Precio menú: 51.70 € adulto

10% IVA incluido

(47.00€+4.70€ 10% iva)

Según el decreto ley 1169/2011 sobre las intolerancias alimentarias, se le comunica a los clientes que nuestros platos pueden contener alguno de los 14 alérgenos que se indican, ante requerimientos especiales, por favor consulte con nuestro personal.

