

Menú San Esteban 2024/2025

grupos y familias



info@mascorts.com / @mas_corts
935935555 / 646 013 990

Aperitivo Chips vegetales de arroz

Pica Pica

Virutas con jamón ibérico y pan tostado con tomate.

Lata de navajas, mejillón y vieira al ajillo.

Flor de alcachofa a la plancha con virutas de foie.

Canelón de pollo de payés, ciruelas y bechamel de ceps.

Dúo de gambas a la plancha.

Plato Principal

Solomillo de ternera mignon con timbal de patata y crema de anchoa.

o

Rodaballo con patatas panadera y cebolla, gratinado a la muselina de ajo negro.

o

Calamar relleno de navidad (rape, vieira y gambas) con fideos de arroz.

Postre

Milhojas de crema y nata acompañado de frutas del bosque.

o

Mousse de turrón bañado con chocolate negro y láminas de chocolate.

Bodega

Vino blanco D.O AA Parvus Pansa Blanca o Vino tinto D.O AA Parvus Syrah
Cava AA Mirgin Brut Nature

Servicio de pan, café y aguas minerales

Precio menú: 70.00€ 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.





Mas Corts

MENÚ DE NAVIDAD

MENÚ INFANTIL SAN ESTEBAN

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

BEBIDA

Agua, refresco o zumo

PRECIO 39,00€
10% IVA NO INCLUIDO



24-25

Cap D'any

MAS CORTS

APERITIU

Ravioli de foie amb reducció de salsa de carn
Steak Tartar de tonyina
Cansalada a baixa temperatura i pop amb salsa de mostassa

PRIMER PLAT

Llagostins, vieira i salmó marinat amb salsa tàrtara i romesco

SEGON PLAT

Filet de vedella marinat amb herbes i el seu oli verge
amb parmentier de patata i poma

POSTRES

Profiterol gegant amb mousse de xocolata, cruixent de cacau i praliné d'avellana i ametlla

Neules i torrons

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

24-25

Fin de Año

MAS CORTS

APERITIVO

Ravioli de foie con reducción de salsa de carne
Steak Tartar de atún
Panceta a baja temperatura y pulpo con salsa de mostaza

PRIMER PLATO

Langostinos, vieira y salmón macerado con salsa tártara y romesco

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera macerado con hierbas y su aceite de oliva virgen con parmentier de patata y manzana

POSTRES

Profiterol gigante con mousse de chocolate, crujiente de cacao y praliné de avellana y almendra

Neules y turrone

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

MENÚ DE NENS MAS CORTS

cap d'any

ENTRANT

Pernil ibèric

Pa de coca amb tomàquet

PRIMER PLAT

Canelons Rossini

SEGON PLAT

Filet de vedella a la brasa amb patates fregides

POSTRES I BEGUDA

Gelat

Aigua, suc o refresc

Raïm i Cotilló

PREU MENÚ

65,00 €

IVA no inclòs

MENÚ DE NIÑOS MAS CORTS

fin de año

ENTRANTE

Jamón ibérico
Pan de coca con tomate

PRIMER PLATO

Canelones Rossini

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera a la brasa con patatas fritas

POSTRE Y BEBIDA

Helado
Agua, zumo o refresco

Uvas y Cotillón

PRECIO MENÚ

65,00 €

IVA no incluido