

## MAS SALAGROS

We create organic and locally-sourced gastronomy to provide a unique experience. Our philosophy is based on eating what the land gives us, which is why our gastronomic offerings vary according to each season

*Nous élaborons une gastronomie biologique et locale pour offrir une expérience unique. Notre philosophie repose sur la consommation des produits de la terre, c'est pourquoi notre offre gastronomique varie en fonction de chaque saison*

### CONTACT

Sales department:

E: [eventos@massalagros.com](mailto:eventos@massalagros.com)

T: +34 93 565 60 64

## Corporate Menu No. 1

### Chef's starters · *Amuse-bouches du Chef*

Pallars beef steak tartare smoked in-house, with creamy mustard · *Tartare de bœuf du Pallars fumé à notre façon, sauce à la moutarde*

— 1

Free-range egg cooked at 63°C with seasonal mushrooms and cured pork belly · *Œuf fermier cuit à 63 °C, champignons de saison et lard séché*

— 2

Hake with cauliflower cream, served with leek sauce and langoustines in white wine · *Merlu à la crème de chou-fleur, servi avec une sauce aux poireaux et des langoustines au vin blanc*

— 3

Warm chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream · *Brownie tiède au chocolat et aux noix, glace à la vanille*

Bread  
*Pain*

Water  
*Eau*

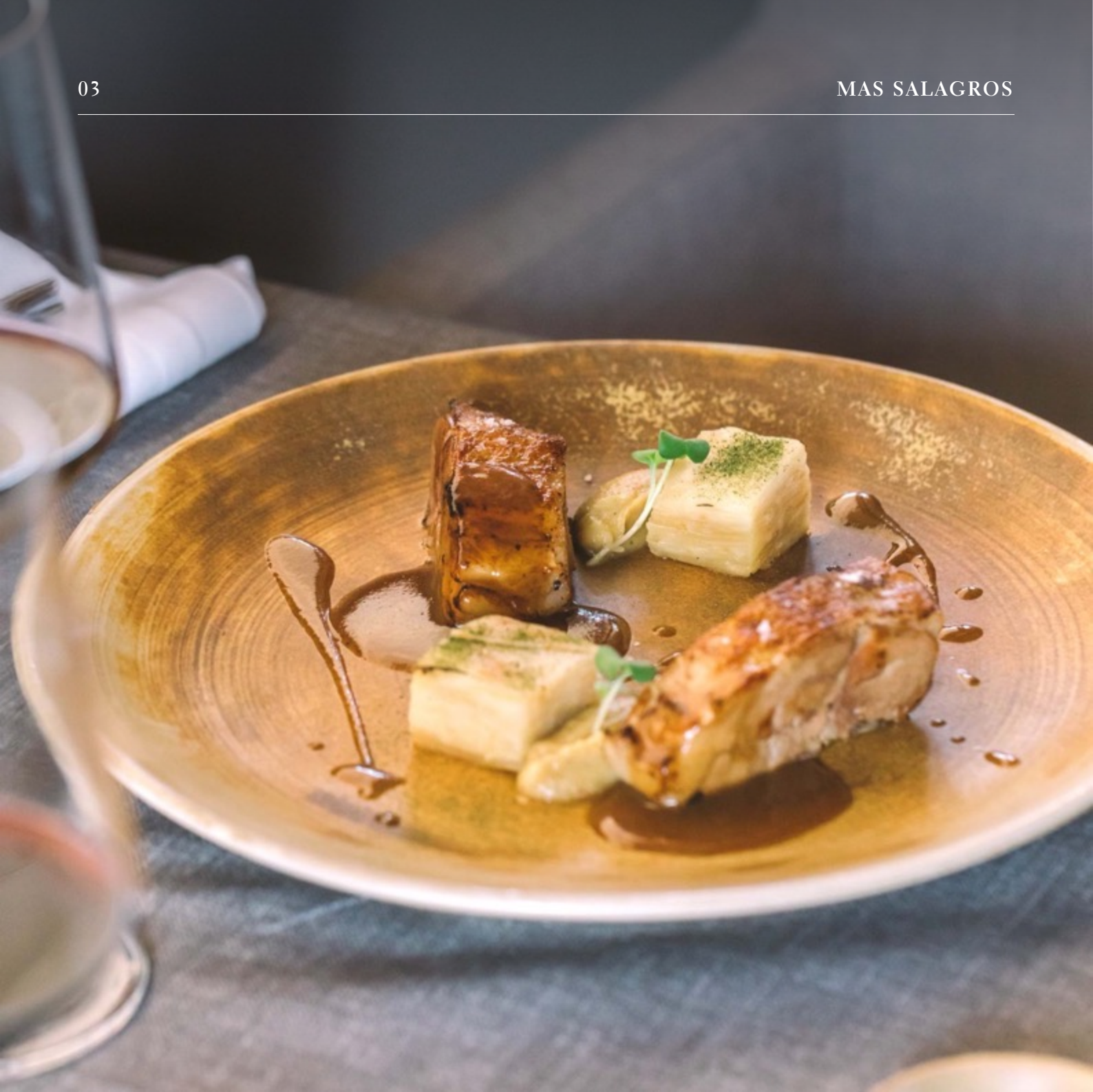
Mignardises, wafers, nougats  
*Neules et tourons*

White or red wine  
*Vin blanc ou rouge*

A glass of cava  
*Un verre de cava*

Organic coffee or herbal infusion  
*Infusion ou café bio*

**56,00 €/pax (VAT Included /TVA incluse)**



## Corporate Menu No. 2

### Chef's starters · *Amuse-bouches du Chef*

Iberian ham croquette · *Croquette au jambon ibérique*

— 1

Cream of roasted butternut squash, red prawn tails, black sesame oil and thyme croutons · *Velouté de potiron rôti, queues de gambas rouges, huile de sésame noir et croûtons au thym*

— 2

Boneless lamb shoulder, tarragon reduction, chickpea cream with ras el hanout and aubergine jam · *Épaule d'agneau désossée, jus à l'estragon, crème de pois chiches épicée au raz al hanout et confiture d'aubergine*

— 3

Exotic cloud: passion fruit, coconut and white chocolate · *Exotischer Wolkentraum: Passionsfrucht, Kokos und weiße Schokolade*

Bread  
*Pain*

Water  
*Eau*

Mignardises, wafers, nougats  
*Neules et tourons*

White or red wine  
*Vin blanc ou rouge*

A glass of cava  
*Un verre de cava*

Organic coffee or herbal infusion  
*Infusion ou café bio*

**60,00 €/pax (VAT Included /TVA incluse)**

## Corporate Menu No. 3

### TAPAS

— 1

Pumpkin cappuccino with Parmesan · *Cappuccino de potiron au parmesan*

Grilled pita bread with hummus · *Houmous avec pain pita grillé*

Flambéed marinated salmon with yogurt sauce · *Saumon mariné flambé avec sauce au yaourt*

Pallars beef steak tartare smoked in-house, with creamy mustard · *Tartare de bœuf du Pallars fumé à notre façon, sauce à la moutarde*

Our bravas potatoes · *Nos pommes de terre bravas*

Spinach croquettes with crunchy seeds · *Croquettes d'épinards aux graines croustillantes*

Crispy prawns with roasted garlic emulsion · *Crevettes croustillantes avec émulsion à l'ail rôti*

Creamy rice with seasonal mushrooms · *Riz crémeux aux champignons de saison*

— 2

Chocolate mousse with vanilla foam and toasted almonds · *Mousse au chocolat avec mousse de vanille et amandes grillées*

Bread  
*Pain*

Water  
*Eau*

Mignardises, wafers, nougats  
*Neules et tourons*

White or red wine  
*Vin blanc ou rouge*

A glass of cava  
*Un verre de cava*

Organic coffee or herbal infusion  
*Infusion ou café bio*

**62,00 €/pax (VAT Included /TVA incluse)**



## Menu to share No. 1

### Starters · Entrées

Mushroom cappuccino with Parmesan ·  
*Cappuccino de champignons au parmesan*

Marinated salmon salad with yogurt vinaigrette and vegetable concasse · *Salade de saumon mariné avec vinaigrette au yaourt et concassé de légumes*

Pallars beef steak tartare smoked in-house, with creamy mustard · *Tartare de bœuf du Pallars fumé à notre façon, sauce à la moutarde*

Our bravas potatoes · *Nos pommes de terre bravas*

Spinach croquettes with crunchy seeds · *Croquettes d'épinards aux graines croustillantes*

### Main to choose · Plat au choix

Baked wild meagre, sea urchin jus, creamy fennel and dill emulsion · *Maigre sauvage rôti, jus d'oursin, crème de fenouil et émulsion à l'aneth*

Juicy veal, roasted pumpkin puree, caramelized pearl onions, and roast juice · *Veau fondant, purée de potiron rôti, oignons perlés confits, et jus de rôti*

### Desserts

House cheesecake with red fruit coulis and crumble  
*Cheesecake maison, sauce aux fruits rouges*

Bread  
*Pain*

Water  
*Eau*

Mignardises, wafers, nougats  
*Neules et tourons*

White or red wine  
*Vin blanc ou rouge*

A glass of cava  
*Un verre de cava*

Organic coffee or herbal infusion  
*Infusion ou café bio*

**64,00 €/pax (VAT Included /TVA incluse)**

## Menu to share No. 2

### Starters · Entrées

Pumpkin cappuccino with Parmesan · *Cappuccino de potiron au parmesan*

Pallars beef steak tartare smoked in-house, with creamy mustard · *Tartare de bœuf du Pallars fumé à notre façon, sauce à la moutarde*

Artichokes stuffed with mushrooms and truffled potato foam · *Artichauts farcis aux champignons et espuma de pomme de terre à la truffe*

Our bravas potatoes · *Nos pommes de terre bravas*

Crispy prawns with roasted garlic emulsion · *Crevettes croustillantes avec émulsion à l'ail rôti*

### Main to choose · Plat au choix

Baked wild turbot, spinach purée, white miso with prawn sauce and roasted almond foam · *Turbot sauvage au four, purée d'épinards, miso blanc de crevettes et mousse d'amandes grillées*

Grilled veal fillet, porcini mushrooms, red wine reduction, celeriac bake and a red wine sauce · *Grilled veal fillet, porcini mushrooms, red wine reduction, celeriac bake and a red wine sauce*

### Desserts

Caramelized vanilla French toast with meringue milk ice cream · *Tranche de pain perdue caramélisée à la vanille avec glace au lait meringué*

Bread  
*Pain*

Water  
*Eau*

Mignardises, wafers, nougats  
*Neules et tourons*

White or red wine  
*Vin blanc ou rouge*

A glass of cava  
*Un verre de cava*

Organic coffee or herbal infusion  
*Infusion ou café bio*

**68,00 €/pax (VAT Included /TVA incluse)**



## Menu to share No. 3

### Starters · Entrées

Pumpkin cappuccino with Parmesan · *Cappuccino de potiron au parmesan*

Marinated Mediterranean tuna with sesame and soy · *Thon méditerranéen mariné au sésame et à la sauce soja*

Pallars beef steak tartare smoked in-house, with creamy mustard · *Tartare de bœuf du Pallars fumé à notre façon, sauce à la moutarde*

Our bravas potatoes · *Nos pommes de terre bravas*

Crispy prawns with roasted garlic emulsion · *Crevettes croustillantes avec émulsion à l'ail rôti*

— 1

½ Baked wild sea bass, leek confit with tamari and a langoustine and white wine sauce · ½ *Bar sauvage au four, poireaux confits au tamari, sauce à la langoustine et au vin blanc*

— 2

½ Boneless lamb shoulder, tarragon reduction, chickpea cream with ras el hanout and aubergine jam · ½ *Épaule d'agneau désossée, jus à l'estragon, crème de pois chiches épicée au raz al hanout et confiture d'aubergine.*

### Desserts

Chocolate financier, hazelnut cream and gianduja ice cream · *Financier au chocolat, crème à la noisette et glace au gianduja*

Bread  
*Pain*

Water  
*Eau*

Mignardises, wafers, nougats  
*Neules et tourons*

White or red wine  
*Vin blanc ou rouge*

A glass of cava  
*Un verre de cava*

Organic coffee or herbal infusion  
*Infusion ou café bio*

**74,00 €/pax (VAT Included /TVA incluse)**



## Terms and Conditions · Conditions

— Any consumption not mentioned in the menu will be paid separately.

— The open bar option is €40 per person for 2 hours.

— Our gastronomic offer is subject to the seasonality of products.

— The number of attendees will be confirmed a minimum of 48 hours in advance.

— Any special menu must be communicated 7 days prior to the event date.

— *Toute consommation non mentionnée dans le menu sera facturée séparément*

— *L'option open bar est de 40 € par personne pour 2 heures.*

— *Notre offre gastronomique est soumise à la saisonnalité des produits.*

— *Le nombre de participants sera confirmé au minimum 48 heures à l'avance.*

— *Tout menu spécial doit être communiqué 7 jours avant la date de l'événement.*