



MAS SALAGROS

Elaborem gastronomia ecològica i de proximitat per brindar una experiència única. La nostra filosofia es basa en menjar el que la terra ens dóna, per això la nostra oferta gastronòmica varia en funció de cada temporada.

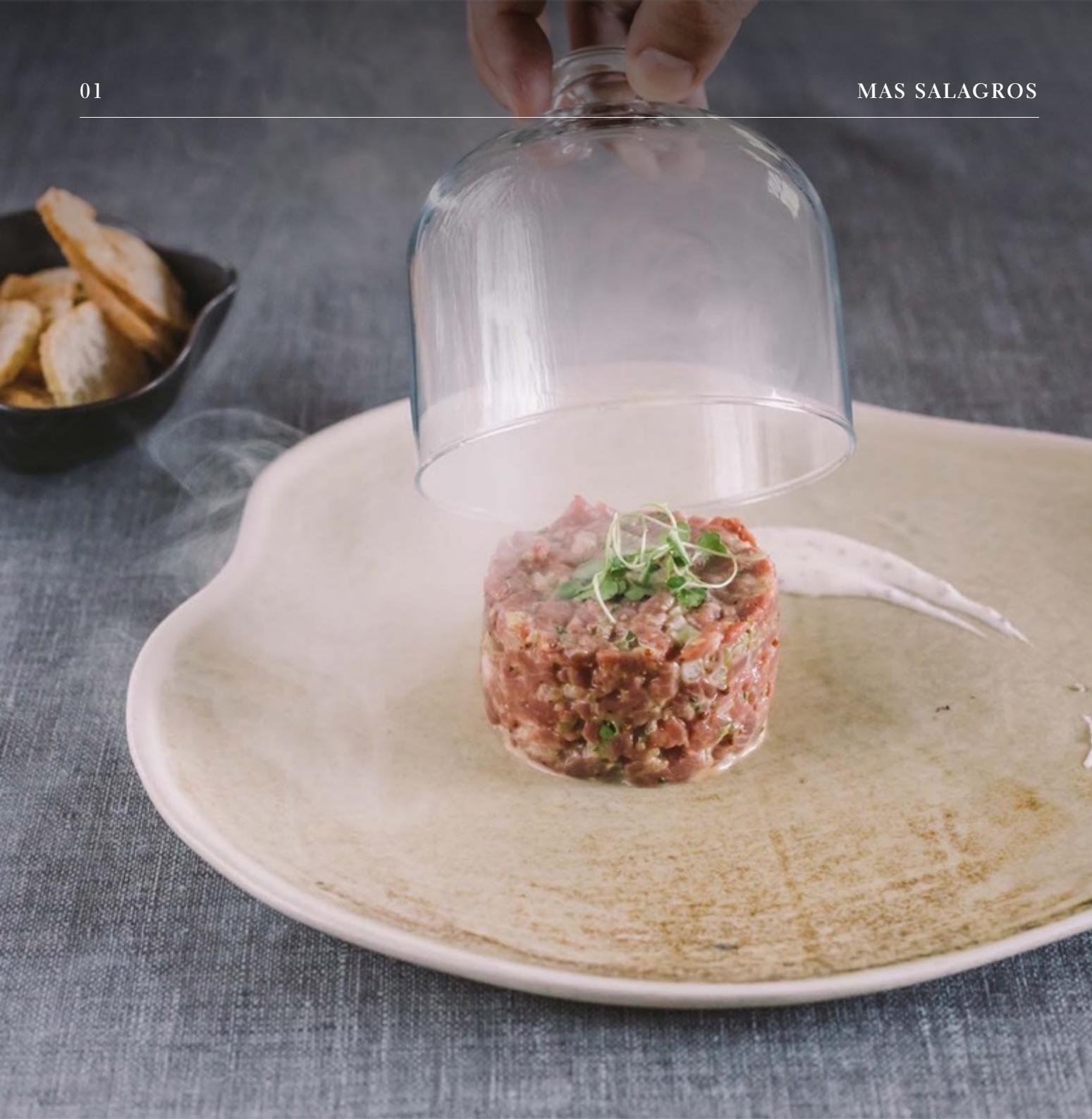
Elaboramos gastronomía ecológica y de proximidad para brindar una experiencia única. Nuestra filosofía se basa en comer lo que la tierra nos da, por eso nuestra oferta gastronómica varía en función de cada temporada.

CONTACTE · CONTACTO

Comercial

E: eventos@massalagros.com

T: +34 93 565 60 64



Menú empresa N°1

Aperitiu del Xef · *Aperitivo del Chef*

Steak tàrtar de vedella del Pallars fumat al nostre estil amb cremós de mostassa · *Steak tartar de ternera del Pallars ahumado a nuestro estilo con cremoso de mostaza*

— 1

Ou de corral a 63 °C amb bolets de temporada i cansalada curada · *Huevo de corral a 63 °C con setas de temporada y panceta curada*

— 2

Lluç de pinxo sobre un cremós de coliflor servit amb salsa de porros amb llagostins al vi blanc · *Merluza de pincho con cremoso de coliflor servida con salsa de puerros con langostinos al vino blanco*

— 3

Brownie de xocolata amb nous i gelat de vainilla · *Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla*

Pa
Pan

Aigua
Agua

Turrons, neules i copa de cava
Turrones, barquillos y copa de cava

Vi blanc o negre
Vino blanco o tinto

Copa de cava

Cafè o infusió ecològica
Café o infusión ecológica

56,00 €/pax (IVA inclòs / IVA incluido)



Menú empresa N°2

Aperitiu del Xef · *Aperitivo del Chef*

Croqueta de pernil ibèric · *Croqueta de jamón ibérico*

— 1

Crema de carbassa rostida lentament al forn
acompanyada de gamba vermelha i llavors crujents ·
Crema de calabaza asada acompañada de gamba roja y semillas crujientes

— 2

Espatlla de xai desossada, reducció d'estragó, crema
de cigrons raz-al-hanout i confitura d'albergínia ·
*Paletilla de cordero deshuesada, reducción de
estragón, crema de garbanzos, ras-al-hanout y
confitura de berenjena*

— 3

El núvol exòtic (fruta de la passió, coco i xocolata
blanca) · *La nube exótica (fruta de la pasión, coco y
chocolate blanco)*

Pa
Pan

Aigua
Agua

Turrons, neules i copa de cava
Turrones, barquillos y copa de cava

Vi blanc o negre
Vino blanco o tinto

Copa de cava

Cafè o infusió ecològica
Café o infusión ecológica

60,00 €/pax (IVA inclòs / IVA incluido)



Menú empresa N°3

TAPES · TAPAS

— 1

Cappuccino de carbassa amb parmesà · *Capuchino de calabaza con parmesano*

Hummus amb pa de pita a la graella · *Hummus con pan de pita a la parrilla*

Salmó marinat flamejat amb salsa de iogurt · *Salmón marinado soasado con salsa de yogur*

Steak tàrtar de vedella del Pallars fumat al nostre estil amb cremós de mostassa · *Steak tartar de ternera del Pallars ahumado a nuestro estilo con cremoso de mostaza*

Les nostres patates bravas · *Nuestras patatas bravas*

Croquetes d'espinacs amb llavors crujents · *Croquetas de espinacas con semillas crujientes*

Llagostins crujents amb emulsió d'alls rostits · *Langostinos crujientes con emulsión de ajos asados*

Arròs cremós de bolets de temporada · *Arroz cremoso de setas de temporada*

— 2

Mousse de xocolata amb espuma de vainilla i ametlles · *Mousse de chocolate con espuma de vainilla y almendras tostadas*

Pa

Pan

Aigua

Agua

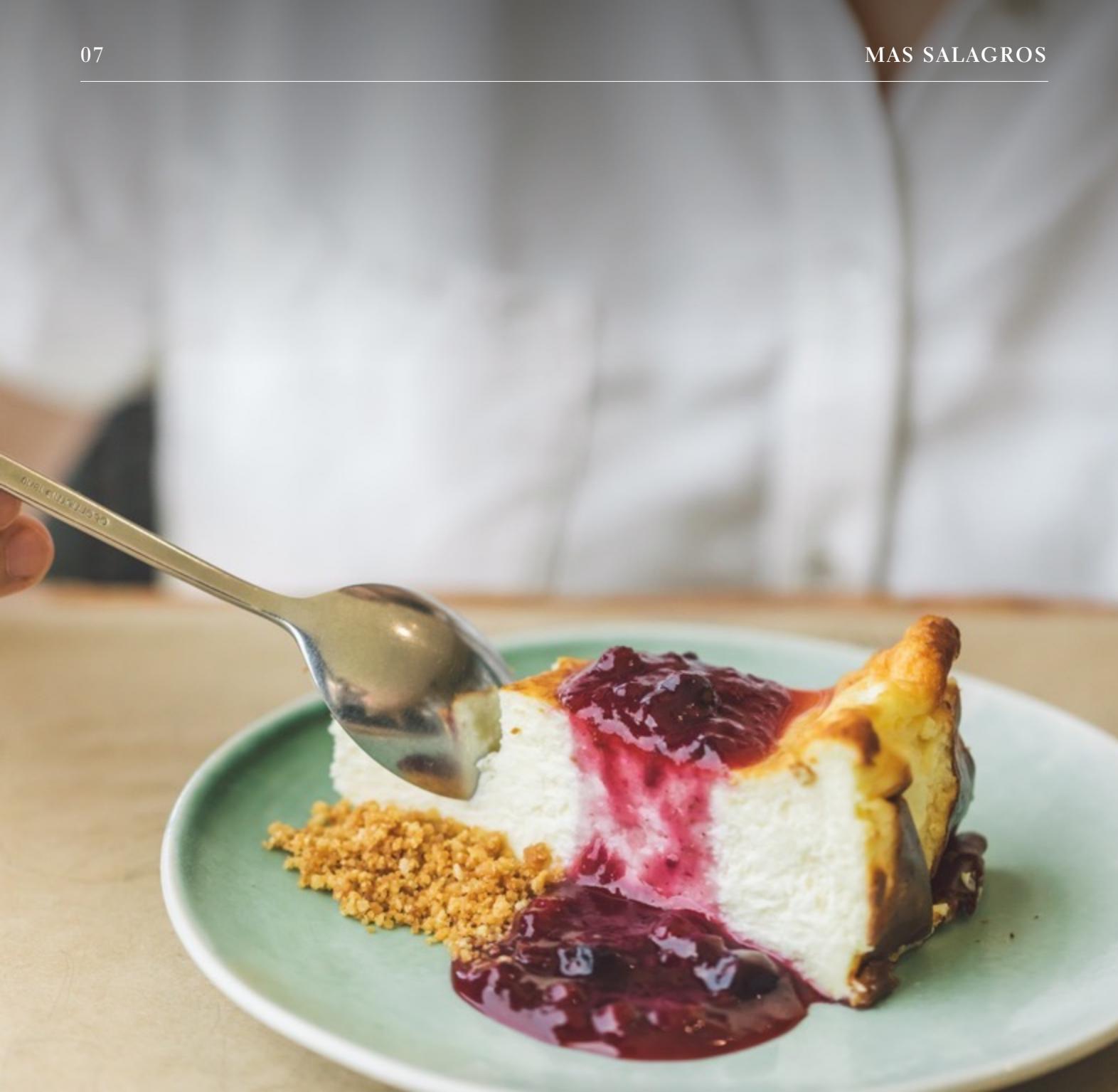
Turrons, neules i copa de cava
Turrones, barquillos y copa de cava

Vi blanc o negre
Vino blanco o tinto

Copa de cava

Cafè o infusió ecològica
Café o infusión ecológica

62,00 €/pax (IVA inclòs / IVA incluido)



Menú per compartir · Menú para compartir 1

Entrants · Entrantes

Cappuccino de bolets amb parmesà · *Capuchino de setas con parmesano*

Amanida de salmó marinat amb vinagreta de iogurt i concassé de verdures · *Ensalada de salmón marinado con vinagreta de yogur y concasse de verduras*

Steak tòrtar de vedella del Pallars fumat al nostre estil amb cremós de mostassa · *Steak tartar de ternera del Pallars ahumado a nuestro estilo con cremoso de mostaza*

Les nostres patates bravas · *Nuestras patatas bravas*

Croquetes d'espinacs amb llavors crujents · *Croquetas de espinacas con semillas crujientes*

Principal a escollir · Principal a escoger

Corball salvatge rostit, suc d'eriçons de mar, fonoll cremós i emulsió d'anet · *Corvina salvaje asada, jugo de erizos de mar, hinojo cremoso y emulsión de eneldo*

Melós de vedella, puré de carbassa rostida, cebetes confitades i suc de rostit · *Meloso de ternera, puré de calabaza asada, cebollitas confitadas y jugo de rustido*

Postres

El nostre pastís de formatge amb gerds
Nuestro pastel de queso con framboesas

Pa
Pan

Aigua
Aqua

Turrons, neules i copa de cava
Turrones, barquillos y copa de cava

Vi blanc o negre
Vino blanco o tinto

Copa de cava

Cafè o infusió ecològica
Café o infusión ecológica

64,00 €/pax (IVA inclòs / IVA incluido)



Menú per compartir · Menú para compartir 2

Entrants · Entrantes

Cappuccino de carbassa amb parmesà · *Capuchino de calabaza con parmesano*

Steak tàrtar de vedella del Pallars fumat al nostre estil amb cremós de mostassa · *Steak tartar de ternera del Pallars ahumado a nuestro estilo con cremoso de mostaza*

Carxofes farcides de bolets i escuma de patata trufada · *Alcachofas rellenas de setas y espuma de patata trufada*

Les nostres patates bravas · *Nuestras patatas bravas*

Llagostins crujents amb emulsió d'alls rostits · *Langostinos crujientes con emulsión de ajos asados*

Principal a escollir · Principal a escoger

Turbot salvatge al forn, puré d'espinacs, miso blanc de gambes i escuma d'ametlles torrades · *Rodaballo salvaje al horno, puré de espinacas, miso blanco de gambas y espuma de almendras tostadas*

Filet de vedella a la brasa, ceps, pastís d'api-rave i salsa de vi negre · *Solomillo de ternera a la brasa, ceps, pastel de apionabo y salsa de vino tinto*

Postres

Torrada de Santa Teresa caramel·litzada a la vainilla amb gelat de llet merengada · *Torrija caramelizada a la vainilla con helado de leche merengada*

Pa

Pan

Aigua

Aqua

Turrons, neules i copa de cava
Turrones, barquillos y copa de cava

Vi blanc o negre

Vino blanco o tinto

Copa de cava

Cafè o infusió ecològica

Café o infusión ecológica

68,00 €/pax (IVA inclòs / IVA incluido)



Menú per compartir · Menú para compartir 3

Entrants · Entrantes

Cappuccino de carbassa amb parmesà · *Capuchino de calabaza con parmesano*

Tonyina del mediterrani marinada amb sèsam i soja ·
Atún del Mediterráneo marinado con sésamo y soja

Steak tàrtar de vedella del Pallars fumat al nostre estil
amb cremós de mostassa · *Steak tartar de ternera del
Pallars ahumado a nuestro estilo con cremoso de
mostaza*

Les nostres patates braves · *Nuestras patatas bravas*

Llagostins crujents amb emulsió d'alls rostits ·
Langostinos crujientes con emulsión de ajos asados

— 1

$\frac{1}{2}$ Llobarro salvatge al forn, porros confitats amb
tamari, salsa d'escamarlans amb vi blanc · $\frac{1}{2}$ *Lubina
salvaje al horno, puerros confitados con tamari,
salsa de cigalas al vino blanco*

— 2

$\frac{1}{2}$ Espatlla de xai desossada, reducció d'estragó,
crema de cigrons raz-al-hanout i confitura
d'albergínia · $\frac{1}{2}$ *Paletilla de cordero deshuesada,
reducción de estragón, crema de garbanzos, ras-al-
hanout y confitura de berenjena*

Postres

Financier de xocolata, crema d'avellana i gelat de
gianduia · *Financier de chocolate, crema de avellana
y helado de gianduia*

Pa

Pan

Aigua

Aqua

Turrons, neules i copa de cava
Turrones, barquillos y copa de cava

Vi blanc o negre

Vino blanco o tinto

Copa de cava

Cafè o infusió ecològica
Café o infusión ecológica

74,00 €/pax (IVA inclòs / IVA incluido)



Condicions · *Condiciones*

- Qualsevol consumició no esmentada en el menú serà abonada a part.
- L'opció de barra lliure son 40€ per persona durant 2 hores.
- La nostra oferta gastronòmica està subjecta a la temporada dels productes.
- El nombre d'assistents es confirmarà amb un mínim de 48 hores d'antelació.
- Qualsevol menú especial s'ha de comunicar amb 7 dies d'antelació a la data de l'esdeveniment.
- *Cualquier consumición no mencionada en el menú será abonada aparte.*
- *La opción de barra libre son 40€ por persona durante 2 horas.*
- *Nuestra oferta gastronómica está sujeta a la temporada de los productos.*
- *El número de asistentes se confirmará con un mínimo de 48 horas de antelación.*
- *Cualquier menú especial deberá ser comunicado con 7 días de antelación a la fecha del evento.*