

Menus pour groupes

- Pour plus de 12 personnes.
- Horaires de disponibilité de l'espace :
 - Déjeuner de 13h à 18h
 - Dîners de 20h à 00h30
 - Autres horaires sur demande.
- Il est interdit d'apporter des confettis, des cierges magiques ou tout autre objet susceptible de salir les installations.

Menus for groups

- For more than 12 people.
- Timetable of availability of the space:
 - Lunch from 13h to 18h
 - Dinners from 20h to 00:30h
 - Other times on request.
- It is not allowed to bring confetti, sparklers, or anything else that could dirty the facilities.

Menu Groups 1

Mise en bouche - Appetizers

Coeurs d'artichauts et d'anchois
Artichoke and anchovy hearts

Croquettes assorties
Assorted croquettes

Beignets de morue
Salt cod fritters

Dim sum croustillant aux crevettes et légumes
Crispy prawn and vegetable dim sums

Plat principal au choix - Main course to choose

Nouilles de la mer et de la montagne
Sea and mountain noodle casserole

Riz noir aux seiches et aux saucisses
Black rice with cuttlefish and sausages

Cabillaud à la sauce tomate et au poivre
Cod with tomato and pepper sauce

Escargots Mas Molí
Snails of Mas Molí

Cannelloni au rôti de bœuf
Roast beef cannelloni

Ragoût de bœuf avec sauce aux champignons
Beef stew with mushroom sauce

Desserts au choix - Dessert course to choose

Flan de fromage blanc et crumble aux fruits rouges
Cottage cheese, crumble and red fruit flan

"Xuixo" caramélisé avec crème et glace
"Xuixo" caramelised with cream and ice cream

Gâteau de célébration
Celebration cake

Eau, vin blanc et vin noir de l'Empordà pendant le repas
Water, white wine and black wine from the Empordà region during the meal

50€ p/p

Menu Groups 2

Mise en bouche - Appetizers

Épaule ibérique tranchée avec du pain grillé et des tomates
Iberian shoulder sliced with toasted bread and tomato

Coeurs d'artichauts et d'anchois
Artichoke and anchovy hearts

Croquettes assorties
Assorted croquettes

Calmars en beignets
Batter fried squid

Dim sum croustillant aux crevettes et légumes
Crispy prawn and vegetable dim sums

Plat principal au choix - Main course to choose

Nouilles de la mer et de la montagne
Sea and mountain noodle casserole

Riz noir aux seiches et aux saucisses
Black rice with cuttlefish and sausages

Cabillaud à la sauce tomate et au poivre
Cod with tomato and pepper sauce

Escargots Mas Molí
Snails of Mas Molí

Cannelloni au rôti de bœuf
Roast beef cannelloni

Ragoût de bœuf avec sauce aux champignons
Beef stew with mushroom sauce

Desserts au choix - Dessert course to choose

Flan de fromage blanc et crumble aux fruits rouges
Cottage cheese, crumble and red fruit flan

"Xuixo" caramélisé avec crème et glace
"Xuixo" caramelised with cream and ice cream

Gâteau de célébration
Celebration cake

Eau, vin blanc et vin noir de l'Empordà pendant le repas
Water, white wine and black wine from the Empordà region during the meal

55€ p/p

TVA incluse / VAT included

Menu Groups 3

Mise en bouche - Appetizers

Épaule ibérique tranchée avec du pain grillé et des tomates
Iberian shoulder sliced with toasted bread and tomato

Coeurs d'artichauts et d'anchois
Artichoke and anchovy hearts

Croquettes assorties
Assorted croquettes

Calmars en beignets
Batter fried squid

Crevettes roses à l'ail
Roses prawns with garlic

Plat principal au choix - Main course to choose

Riz du Señorito
Senyoret's Rice

Poisson au four du pêcheur
Fish baked in the oven

Merlu de la palangre sur le dos
Longline hake on the back

Mer et de montagne de poulet avec crevettes
Sea and mountain with chicken and prawns

Agneau Peralada désossé avec sauce aux champignons
Boneless Peralada lamb with mushroom sauce

Entrecôte de veau grillée de Gérone ou gorgonzola
Grilled veal entrecôte from Gerona or gorgonzola

Desserts au choix - Dessert course to choose

Flan de fromage blanc et crumble aux fruits rouges
Cottage cheese, crumble and red fruit flan

"Xuixo" caramélisé avec crème et glace
"Xuixo" caramelised with cream and ice cream

Gâteau de célébration
Celebration cake

Eau, vin blanc et vin noir de l'Empordà pendant le repas
Water, white wine and black wine from the Empordà region during the meal

60€ p/p

TVA incluse / VAT included

Menu Groups 4

Mise en bouche - Appetizers

Épaule ibérique tranchée avec du pain grillé et des tomates
Iberian shoulder sliced with toasted bread and tomato

Coeurs d'artichauts et d'anchois
Artichoke and anchovy hearts

Carpaccio de courgettes au fromage de chèvre
Courgette carpaccio with goat cheese

Bruschetta de légumes rôtis et de hareng fumé
Roasted vegetables and smoked herring bruschetta

Croquettes assorties
Assorted croquettes

Beignets de morue
Salt cod fritters

Calmars en beignets
Batter fried squid

Crevettes roses à l'ail
Roses prawns with garlic

Dim sum croustillant aux crevettes et légumes
Crispy prawn and vegetable dim sums

Escargots Mas Molí ou petite casserole de moules et de palourdes "à la marinera"
Mas Molí snails or small casserole of mussels and clams "à la marinera"

Tataki de "txuletón" Black Angus
Tataki of Black Angus "txuletón" (t-bone steak)

"Xuixo" caramélisé avec crème et glace
"Xuixo" caramelised with cream and ice cream

Truffes au chocolat au caramel
Caramel chocolate truffles

Eau, vin blanc et vin noir de l'Empordà pendant le repas
Water, white wine and black wine from the Empordà region during the meal

60€ p/p