



MASIA

*Can Tomàs*



# APERITIVO 01

## BIENVENIDA

Cocktail de cava

Garrapiñados

Piruletas de parmesano y orégano

Chips de verduras

## PICA PICA

Coca casera de escalivada y anchoas

Chupito de vichyssoise con jamón

Pan de cristal con tomate

Tabla de embutidos de Km0

Tostadita de salmón marinado y queso cremoso

Ensaladilla de cangrejo y atún

Cucharitas de guacamole y quicos

Papelina de calamarcitos a la andaluza

Brocheta de langostino crujiente

Tostadita de huevo de codorniz y sobrasada

mallorquina

Fideuá de sepia y gambas

Mini bikini trufado de jamón y mozzarella

Variado de cocas caseras

Agua, refrescos, cerveza, vino de la casa

**31,50€ / p.**

IVA INCLUIDO



# APERITIVO 02

## BIENVENIDA

Cocktail de cava

Garrapiñados

Piruletas de parmesano y orégano

Chips de verduras

## PICA PICA

Pan de cristal con tomate

Ceviche fresco de pulpo y mejillones

Montadito de tartar de atún y aguacate

Brochetas de Búfala y tomate semiseco

Daditos de salmón marinado y tártara

Tostadita de esqueixada, tomate del huerto y olivada

Chupitos de Gazpacho de remolacha y queso de cabra

Mini-rolls de steak tartar

Mini-pitas de pollo Pekín

Risotto de cebolla caramelizada y jugo de gamba

Fish and chips de rodaballo

Croquetas caseras de pato, manzana y foie

Mini-canelón de pollo trufado

Chips de alcachofa con romesco

Agua, refrescos, cerveza, vino de la casa

**41,50**

**€/p.** IVA INCLUIDO



# MENÚ BODA 01

## PRIMERO A ESCOGER

Crema de ceps con gamba y alcachofa

Mousse de escórpora con perfume de suquet de gambas

## PRINCIPAL A ESCOGER

Rodaballo con alcachofas y rebozuelo

Terrina de cordero asado a baja temperatura en su jugo

## POSTRES A ESCOGER

Helado de yogur con frutos del bosque

Sandía osmotizada con sangría

Pan, agua, refrescos, cerveza, vino de la casa

**39,50€/p.**

IVA INCLUIDO

# MENÚ BODA 02

## PRIMERA ESCOGER

Canelón de pato confitado con foie y ceps y salsa de Oporto  
Milhojas de centollo con aguacate y pico de gallo

## PRINCIPAL A ESCOGER

Lingote de cochinillo a baja temperatura sobre parmentier  
trufado y su propio jugo  
Colita de rape con rebozuelos y salsa de gambas

## POSTRES A ESCOGER

Piña balsámica al perfum de mojito  
Sorbete de verduras y cítricos

Pan, agua, refrescos, cerveza, vino de la casa

**49,50€/p.**  
IVA INCLUIDO



# MENÚ INFANTIL

## PRIMERO A ESCOGER

Macarrones de la abuela

Canelones de pollo trufado

## PRINCIPAL A ESCOGER

Hamburguesa con patatas

Fingers de pollo crujientes con patatas

## POSTRES

Helado

**19€/p.**

IVA INCLUIDO

# EXTRAS A CONTRATAR

- Barra de sushi\_ desde 500€
- Barra de corte de jamón Ibérico de bellota 100% Guijuelo\_ 500€
- Buffet de arroces y fideuá\_ desde 300€
- Buffet de quesos nacionales y extranjeros\_ desde 300€
- Resopón: barra de bocadillos, bikinis y burgers\_ desde 300€
- Brasa exterior: burgers y brochetas (pincho moruno y pollo satay)\_ desde 250€
- Pastel nupcial \_ a presupuestar según lo necesario
- Barra libre 2h \_ BÁSICO: 20€/p. PRÉMIUM: 30€/p.
- Barra de mojitos y Caipirinhas\_ desde 300€
- Baile con dj\_ 500€/2h.
- Barra de chuches\_ desde 150€
- Mantelería\_ a presupuestar según lo necesario
- Decoración floral\_ a presupuestar según lo necesario

Los precios anteriores están contemplados para 50 personas. En caso de modificación se pasaría una nueva propuesta de precio.



# DETALLES DE CONTRATACIÓN

- El mínimo para la contratación de un menú de boda es de 50 personas.
- Se tendrá que contratar un aperitivo (01 o 02) + menú boda (01 + 02).
- Los menús se pueden personalizar.
- La reserva no se considerará efectiva hasta que no se haga el pago del 40% del presupuesto.
- El 60% restante se abonará 7 días antes del día de la boda.
- El número final de invitados se tendrá que confirmar 7 días antes de la boda junto con los menús, platos seleccionados y resto de detalles.
- En caso de que se cancele la reserva en menos de 30 días de antelación, no se retornará la paga y señal.
- En el momento de prueba de menú (2 personas), se cobrarán dichos menús y en caso de confirmación de la boda, se descontarán del valor total. También se podrá confirmar la boda y después hacer la prueba gratuita.
- Cada botella de vino se compartirá cada 3 personas.
- Todo el servicio extra que se contrate durante el evento se cobrará al finalizar éste.
- Los clientes dispondrán de parking privado.





MASIA

*Can Tomàs*

**cantomasmasia@gmail.com**

**TELÉFONO +34 935 767 917**

**WHATSAPP +34 636 802 394**