

MASIA RESTAURANT TORRE DEL CONILL



B O D A S

2 0 2 5



MASIA RESTAURANT TORRE DEL CONILL
CTRA B-151 DE CASTELLBISBAL A TERRASSA KM 7,2
08755 CASTELLBISBAL
TELF: 699.332.823 / 93.597.10.15
MAIL: TORREDELCONILL@HOTMAIL.COM
WEB: WWW.TORREDELCONILL.COM

MASIA RESTAURANT TORRE DEL CONILL



M E N Ú B 1

A P E R I T I V O / C O C K T A I L

DÁTILES CON BACON
JAMÓN IBÉRICO CON PAN CON TOMATE
CROQUETAS DE JAMÓN
TOMATE DE PAYÉS
CALAMARES A LA MALAGUEÑA
QUESO MANCHEGO
GAMBAS AL AJILLO
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
DADOS DE TERNERA AL OPORTO
FIDEUÁ

Cerveza, vino blanco D.O. Verdejo, Vino tinto D.O. Rioja y
refrescos

S O R B E T E D E
L I M Ó N

P O S T R E

PASTEL NUPCIAL

Cava Brut Nature

CAFÉ A LA CREMA

PRECIO: 70 EUROS



M E N Ú B 2

A P E R I T I V O

P I C A . P I C A T U T T I P L E N I

Lacón de la Masía, jamón ibérico, mero con “all i oli”, patatas paja, caprichos de dátiles, fuet, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, calamares, fideua, queso manchego, gambas al ajillo, vino, cerveza y refrescos varios.

P L A T O P R I N C I P A L

MELOSO DE TERNERA

Vino tinto D.O. Rioja

P O S T R E

PASTEL NUPCIAL

Cava Brut Nature

CAFÉ A LA CREMA

PRECIO: 75 EUROS

MASIA RESTAURANT TORRE DEL CONILL



M E N Ú B 3

A P E R I T I V O

P I C A . P I C A T U T T I P L E N I

Lacón de la Masía, jamón ibérico, mero con “all i oli”, patatas paja, caprichos de dátiles, fuet, pinchos, olivas, tomate de payés, choricitos, calamares, fideua, queso manchego, gambas al ajillo, vino, cerveza y refrescos varios.

P L A T O P R I N C I P A L

ENTRECOTTE AL GUSTO
(brasa, pimienta verde o roquefort)

Vino tinto D.O. Rioja

P O S T R E

PASTEL NUPCIAL

Cava Brut Nature

CAFÉ A LA CREMA

PRECIO: 75 EUROS



M E N Ú B 4

A P E R I T I V O

P I C A . P I C A T U T T I P L E N I

Lacón de la Masía, jamón ibérico, mero con “all i oli”, patatas paja, caprichos de dátiles, fuet, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, calamares, fideua, queso manchego, gambas al ajillo, vino, cerveza y refrescos varios.

P L A T O P R I N C I P A L

TERNASCO AL HORNO DE LEÑA

Vino tinto D.O. Rioja

P O S T R E

PASTEL NUPCIAL

Cava Brut Nature

CAFÉ A LA CREMA

PRECIO: 75 EUROS



M E N Ú B 5

A P E R I T I V O

P I C A . P I C A T U T T I P L E N I

Lacón de la Masía, jamón ibérico, mero con “all i oli”, patatas paja, caprichos de dátiles, fuet, pinchos, olivas, tomate de payés, chorricito, calamares, fideua, queso manchego, gambas al ajillo, vino, cerveza y refrescos varios.

P L A T O P R I N C I P A L

BRAÓ DE PIERNA DE CABRITO AL
HORNO DE LEÑA

Vino tinto D.O. Rioja

P O S T R E

PASTEL NUPCIAL

Cava Brut Nature

CAFÉ A LA CREMA

PRECIO: 75 EUROS

MASIA RESTAURANT TORRE DEL CONILL



M E N Ú B 6

A P E R I T I V O

P I C A . P I C A T U T T I P L E N I

Lacón de la Masía, jamón ibérico, mero con “all i oli”, patatas paja, caprichos de dátiles, fuet, pinchos, olivas, tomate de payés, chorricito, calamares, fideua, queso manchego, gambas al ajillo, vino, cerveza y refrescos varios.

P L A T O P R I N C I P A L

RAPE CON GAMBAS “A L’ALL CREMAT”

Vino blanco D.O. Verdejo

P O S T R E

PASTEL NUPCIAL

Cava Brut Nature

CAFÉ A LA CREMA

PRECIO: 80 EUROS

MASIA RESTAURANT TORRE DEL CONILL



M E N Ú B 7

A P E R I T I V O

P I C A . P I C A T U T T I P L E N I

Lacón de la Masía, jamón ibérico, mero con “all i oli”, patatas paja, caprichos de dátiles, fuet, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, calamares, fideua, queso manchego, gambas al ajillo, vino, cerveza y refrescos varios.

P R I M E R P L A T O

MELÓN CON JAMÓN DE BELLOTA Y
FRUTOS DEL MAR

Vino blanco D.O. Verdejo

P L A T O P R I N C I P A L

SOLOMILLO DE TERNERA AL ESTILO
MASÍA

Vino tinto D.O. Rioja

P O S T R E

PASTEL NUPCIAL

Cava Brut Nature

CAFÉ A LA CREMA

PRECIO: 140 EUROS



CONDICIONES GENERALES

- PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA ES IMPRESCINDIBLE PAGA Y SEÑAL. DICHA PAGA Y SEÑAL PUEDE EFECTUARSE EN EL MISMO RESTAURANTE O BIEN, MEDIANTE TRANSFERENCIA BANCARIA EN LOS SIGUIENTES NÚMEROS DE CUENTA:
 - ES85 0081 0079 7300 0149 2255 (BANC SABADELL)
 - ES78 0075 0893 1706 0312 5136 (BANCO SANTANDER)
- EN CASO DE REALIZAR TRANSFERENCIA BANCARIA, DEBERÁN INDICAR EL NOMBRE DE LA RESERVA Y LA FECHA DE LA MISMA.
- EN TODOS LOS MENÚS INCLUIAMOS PAN, AGUA MINERAL, REFRESCOS, VINO, CAVA Y CAFÉ.
- EL PRECIO DEL MENÚ INFANTIL SERÁ DEL 50% DEL MENÚ ESCOGIDO,
- TODA CONSUMICIÓN ANTERIOR A LA COMIDA Y, CON POSTERIORIDAD AL CAFÉ, SE CONTABILIZARÁ APARTE.
- TIENEN LA POSIBILIDAD DE ELABORAR EL MENÚ SEGÚN SUS PREFERENCIAS Y GUSTOS. UN MENÚ HECHO A SU MEDIDA.
- NO SE ADMITIRÁN CANCELACIONES DE COMENSALES UNA SEMANA ANTES DEL EVENTO.
- FORMA DE PAGO: CHEQUE BANCARIO UNA SEMANA O TRANSFERENCIA BANCARIA CON UNA SEMANA DE ANTELACIÓN. TAMBIÉN SE ADMITE PAGO EN EFECTIVO PARA AQUELLOS IMPORTES CUYA CUANTÍA MÁXIMA SEA DE 1.000€.
- HORARIO: 5 HORAS APROXIMADAMENTE DE ESTANCIA. A PARTIR DE LAS 5 HORAS DE ESTANCIA, TENDRÁ UN COSTE DE 150€ LA HORA.
 - DE LAS 00:00 HORAS EN ADELANTE: TENDRÁ UN COSTE DE 250€ LA HORA.
- MÚSICA: CONTRATACIÓN EXTERNA.
 - COSTE SGAE POR PERSONA: 3 EUROS.
- FUNDAS SILLAS: 2€ POR COMENSAL.
- CONSUMICIONES: TENDRÁ UN COSTE DE 10 EUROS POR CONSUMICIÓN CON ALCOHOL Y, DE 5 EUROS POR CONSUMICIÓN SIN ALCOHOL.
- CEREMONIA CIVIL; 650 EUROS.
- CANDY BAR: TANTO DULCE COMO SALADO.
- SI PRODUCEN DAÑOS EN NUESTRAS INSTALACIONES, DEBERÁN ABONAR LOS DESPERFECTOS.
- EL ESTABLECIMIENTO NO RESPONDERÁ POR LOS OBJETOS QUE SE DEJEN TRAS EL EVENTO.
- OTRAS OPCIONES: ALQUILER ESPACIO. USTEDES SE ENCARGAN DE CONTRATAR TODOS LOS SERVICIOS DEL EVENTO.