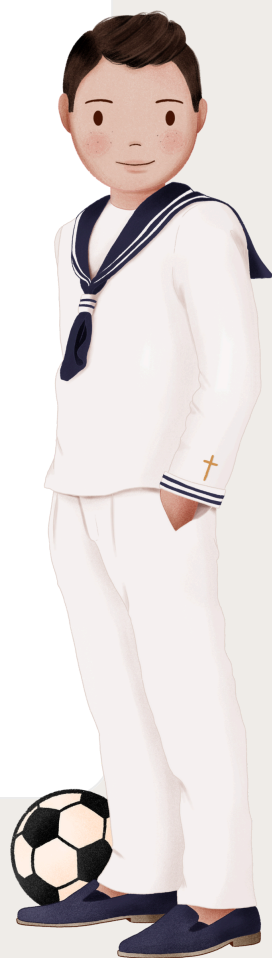
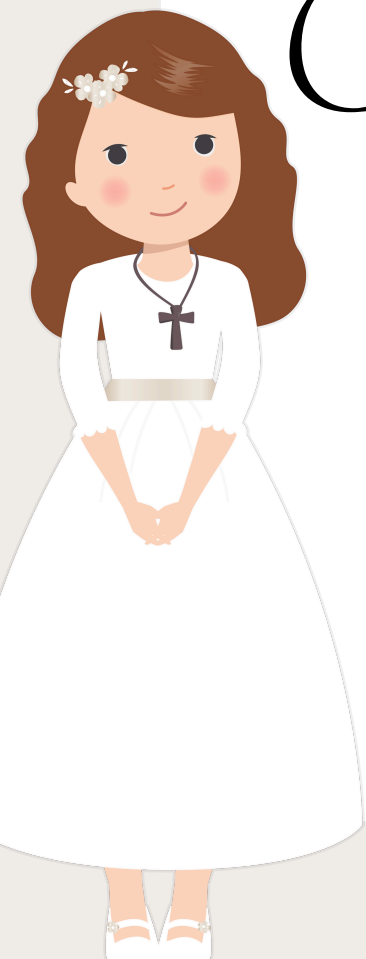




MASIARESTAURANT
Torre del Conill

MENÚ

Comuniones 2026





MASIA RESTAURANT

Torre del Conill



MENÚS

Comuniones 2026

MENÚ CI

APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, cazón con “all i pli”, patatas chips, croquetas, chocos, patatas bravas, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

PRINCIPAL

PIERNA DE CABRITO AL HORNO DE LEÑA

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

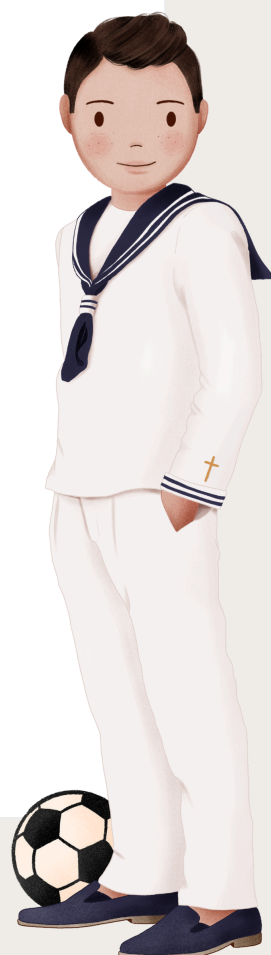
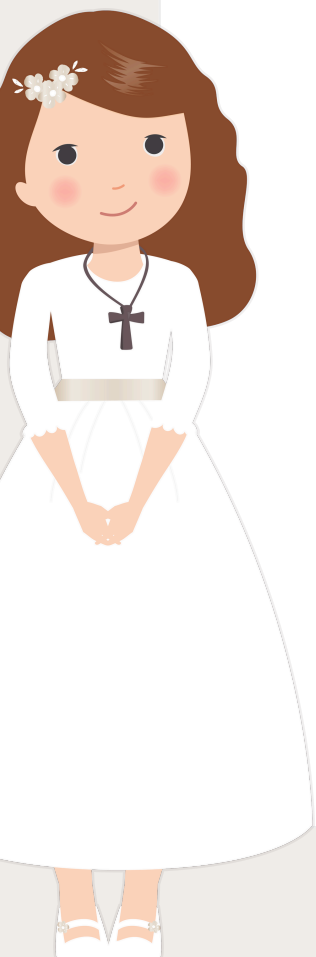
Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 68€
(I.V.A. INCLUIDO)





MASIA RESTAURANT

Torre del Conill



MENÚS

Comuniones 2026

MENÚ C2

APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, cazón con “all i pli”, patatas chips, croquetas, chocos, patatas bravas, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

PRINCIPAL

ENTRECOTTE DE TERNERA AL GUSTO
(brasa, pimienta verde o roquefort)

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

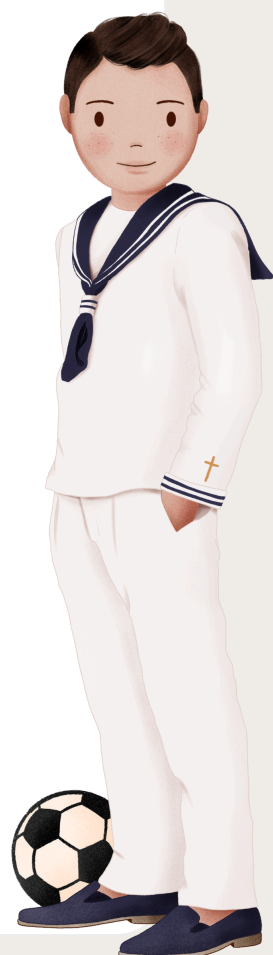
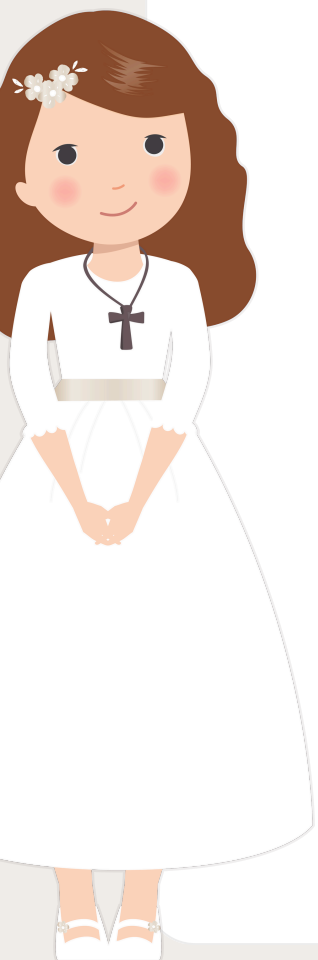
Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 63€
(I.V.A. INCLUIDO)





MENÚS

Comuniones 2026

MENÚ C3

APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, cazón con “all i pli”, patatas chips, croquetas, chocos, patatas bravas, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

PRINCIPAL

TERNASCO AL HORNO DE LEÑA

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

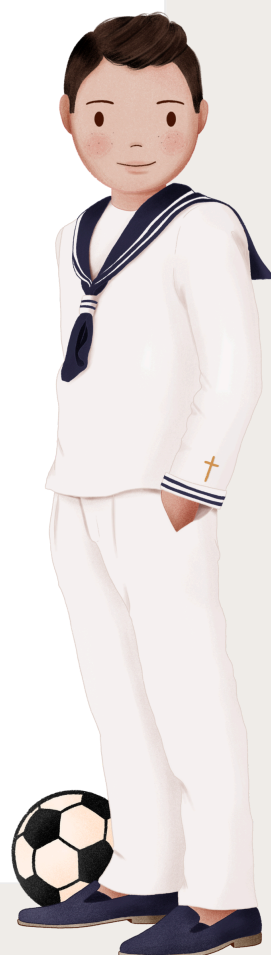
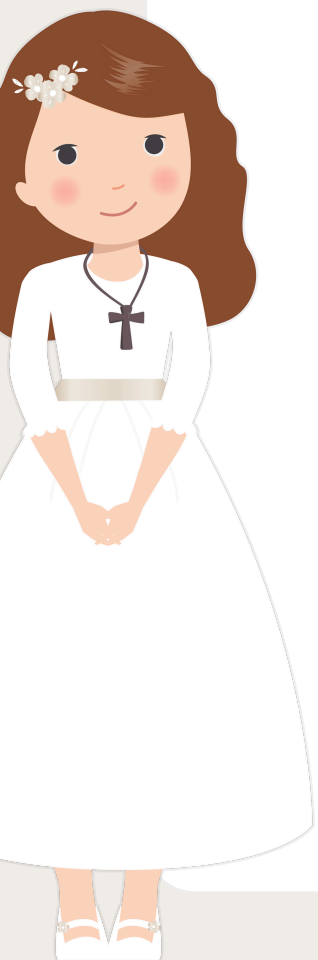
Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 63€
(I.V.A. INCLUIDO)





MASIA RESTAURANT

Torre del Conill



MENÚS

Comuniones 2026

MENÚ C4

APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, cazón con “all i pli”, patatas chips, croquetas, chocos, patatas bravas, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

PRINCIPAL

MELOSO DE TERNERA

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

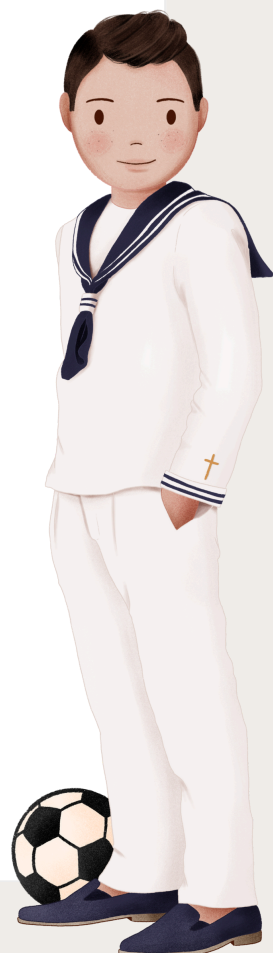
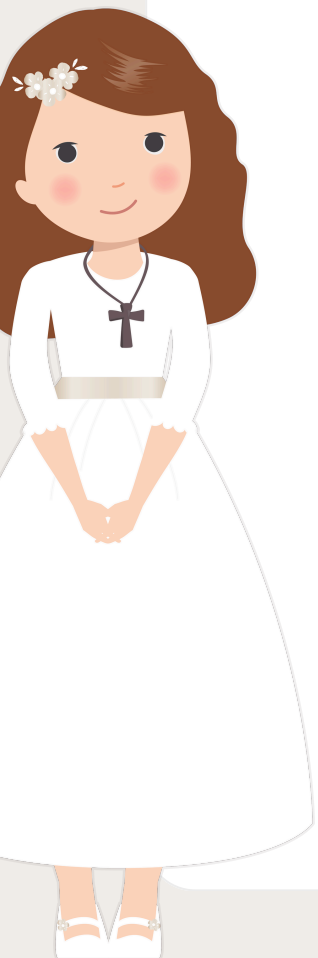
Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 63€
(I.V.A. INCLUIDO)





MASIA RESTAURANT

Torre del Conill



MENÚS

Comuniones 2026

MENÚ CS

APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, cazón con “all i pli”, patatas chips, croquetas, chocos, patatas bravas, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

PRINCIPAL

SUQUET DE MERLUZA CON GAMBAS

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

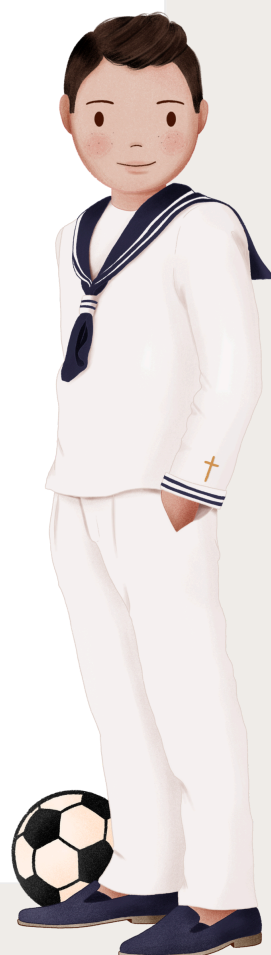
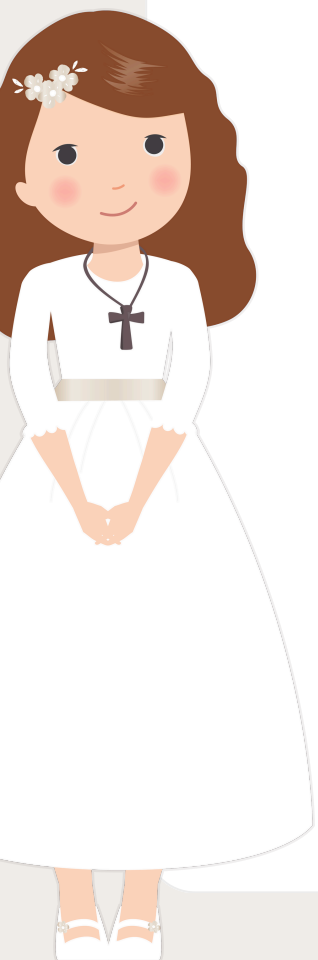
Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 65€
(I.V.A. INCLUIDO)





MASIA RESTAURANT

Torre del Conill



MENÚS

Comuniones 2026

MENÚ C6

APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

Contenido: Lacón del Conill, jamón, fuet, cazón con “all i pli”, patatas chips, croquetas, chocos, patatas bravas, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, vino, cerveza y refrescos varios.

PRINCIPAL

SUQUET DE RAPE CON GAMBAS

Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja

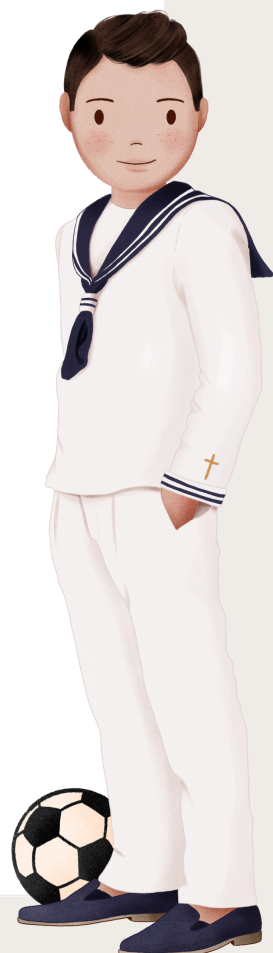
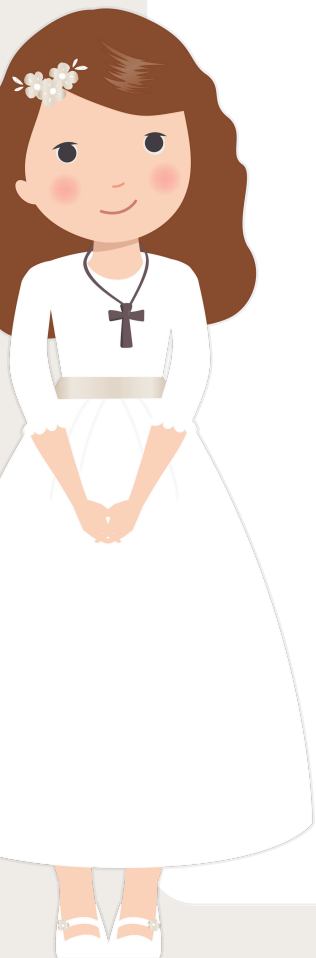
Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

POSTRE

Pastel conmemorativo

Café o infusión

PRECIO: 70€
(I.V.A. INCLUIDO)





MASIA RESTAURANT

Torre del Conill



MENÚS *Comuniones 2026*

MENÚ C2 **(MÁXIMO 40 COMENSALES)**

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO
CALAMARES A LA ANDALUZA
TOMATE DE PAYÉS CON VENTRESCA
GAMBAS AL AJILLO
CROQUETAS DE LA MASÍA
ANCHOAS DE LA ESCALA

PRINCIPAL A ESCOGER ENTRE:

ENTRECOTTE DE TERNERA AL GUSTO
(brasa, pimienta verde o roquefort)
ABANICO IBÉRICO
MERLUZA CON GAMBAS
TERNASCO AL HORNO DE LEÑA
SUQUET DE RAPE CON GAMBAS
SOLOMILLO DE TERNERA AL GUSTO
(brasa, pimienta verde o roquefort)

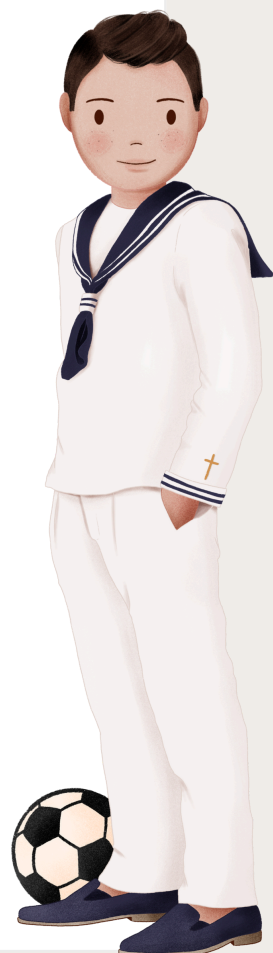
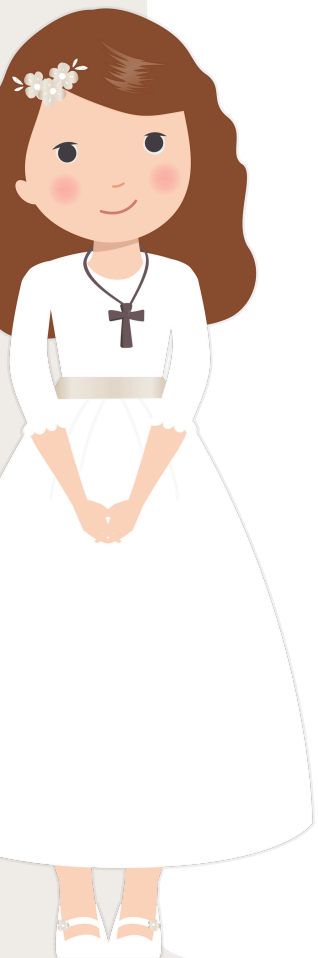
Bodega:

Vino tinto D.O. Rioja
Vino blanco D.O. Rueda Verdejo

POSTRE

Fruta variada con chocolate fundido
Pastel conmemorativo
Copa de Cava Brut Nature
Café o infusión
Chupito

PRECIO: 95€
(I.V.A. INCLUIDO)





MASIA RESTAURANT

Torre del Conill



MENÚS

Comuniones 2026

MENÚ INFANTIL

APERITIVO PICA-PICA EN LA BODEGUILLA O TERRAZA

O

ENTRANTES

(Según el primer plato del menú escogido para los adultos)

PRINCIPAL

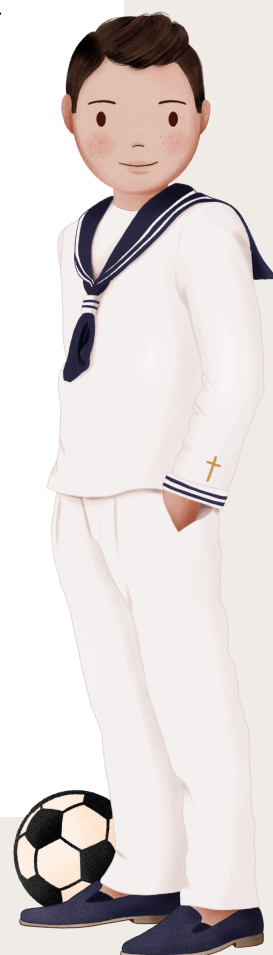
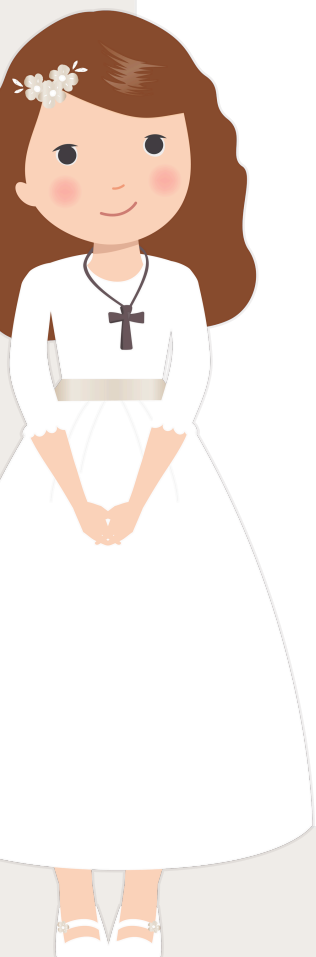
PLATO COMBINADO: MACARRONES, ESCALOPA DE
POLLO Y PATATAS FRITAS.

Agua mineral o refresco.

POSTRE

HELADO

PRECIO: 30€
(I.V.A. INCLUIDO)





MASIA RESTAURANT

Torre del Conill



MENÚS

Comuniones 2026

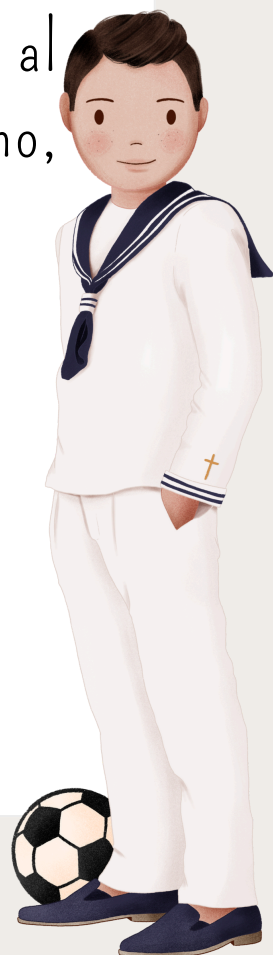
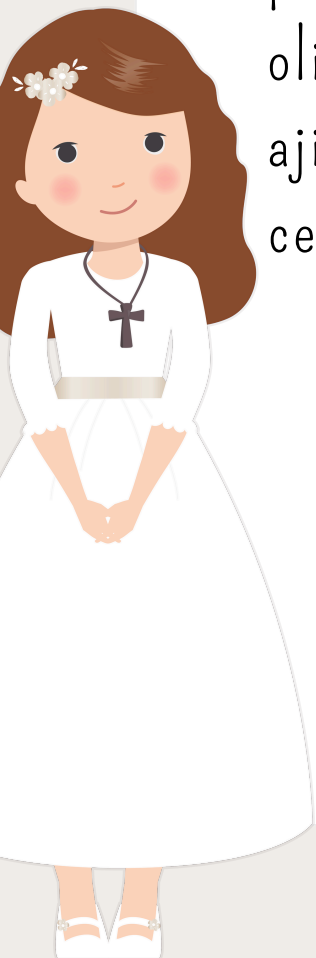
SUPLEMENTO OPCIONAL

APERITIVO PICA-PICA TUTTI PLENI

Contenido:

Lacón del Conill, jamón, fuet, cazón con “all i oli”, patatas chips, croquetas, chocos, patatas bravas, queso manchego, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, gambas al ajillo, fideuá o arroz del “senyoret”, vino, cerveza y refrescos varios.

SUPLEMENTO DE 15€ EN CADA MENÚ





MASIA RESTAURANT

Torre del Conill



MENÚS

Comuniones 2026

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 incluimos pan, agua mineral, refrescos, vino y café.
- Si desean colocar figura en el pastel, deben traerla ustedes.
- 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.
- 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.
- No se admitirán cancelaciones de comensales 48 horas antes del evento. Se facturará por los comensales confirmados 48 horas antes.
- Música: contratación externa.
 - coste SGAE por persona: 5 euros.
- Consumiciones: tendrá un coste de 10 euros por consumición con alcohol y, de 5 euros por consumición sin alcohol.
- Si producen daños en nuestras instalaciones, deberán abonar los desperfectos.
- El establecimiento no responderá por los objetos que se dejen tras el evento.

