

*Communiqué de presse*

## **Le Mas de Torrent présente son restaurant gastronomique, orchestré par le chef catalan de renom Ramón Freixa**



Lieu de villégiature emblématique de la Costa Brava depuis plus de 30 ans, le Mas de Torrent a réouvert ses portes cette année, sous un tout nouveau jour, en tant que membre de la collection d'hôtels de luxe Único Hotels.

Séjourner au Mas de Torrent, c'est profiter d'un point de vue exceptionnel sur l'arrière-pays de la Costa Brava, cadre de rêve où les galeries d'art de réputation mondiale occupent des places médiévales, où certaines des criques les plus secrètes de la Méditerranée sont accessibles en voiture et où la nourriture et le vin sont parmi les plus appréciés d'Espagne. Et tout cela à une petite centaine de kilomètres de Barcelone.

## Le Restaurant

Dirigé par le chef catalan de renom Ramón Freixa, la cuisine du Mas de Torrent célèbre les produits exceptionnels de la région, et mêle tradition et modernité dans des menus aussi créatifs qu'authentiques. Une gastronomie de haut-vol pour satisfaire les palais les plus exigeants, et une interprétation unique des saveurs et des textures qui transforme la cuisine traditionnelle et saisonnière en une expérience mémorable dont profiter encore et encore.

### La carte

Les produits de la campagne, de la mer ou de la montagne dessinent des paysages qui inspirent le chef Ramón Freixa et sa brigade dans la préparation de nouvelles propositions gastronomiques pleines d'authenticité.

A la carte, on retrouve ainsi des incontournables du Mas tel que le *Carpaccio de courgettes au pesto de pignon de pin et chèvre Llanut*, les *Couteaux gratinés au jambon croustillant et persil* ou encore le *Poulpe grillé aux haricots verts sautés, pois mange-tout et avocat sauce légèrement piquante* ; des plats traditionnels esprit maison de famille comme les *Cannelloni traditionnels gratin de béchamel* ou la *Brioche au beurre et duo de thon rouge cru* ; des plats « slow cooking » avec par exemple les *Calamars farcis à la sanfaina et pomme croquante* ; ou encore des propositions « au grill » ou « à la braise » avec la *Queue de lotte de mer à l'ail «brûlé»*, l'*Épaule de chevreau rôtie à la "sobrasada" et au miel*, les *Crevettes au grill ou en croûte de sel*, ou le *Cochon de lait confit aux pommes de terre et lardons, tiges de laitue, nectarines et fleurs à rafraîchir*.

Côté desserts, une fois de plus les saveurs locales sont mises à l'honneur. Les becs sucrés pourront découvrir le très typique "*Xuixo*", *beignet farci à la crème, frit et couvert de sucre cristallisé*, le *Flan aux oeufs avec croquignoles aux amandes*, ou bien encore la *Crème au citron et son pain de coca sucré de Torroella*. Des douceurs qui, rien que par leur nom, invitent déjà au voyage !

L'exceptionnelle cave, quant à elle, compte plus de 700 références du monde entier, ainsi qu'une sélection de vins de petits producteurs de la région de l'Empordà.

Le midi, du lundi au vendredi, un menu à 38€ est proposé, faisant la part belle produits frais et de proximité.

Le samedi et le dimanche à midi et tous les soirs, place au Menu Dégustation qui met en lumière les plats les plus représentatifs de la carte conçue par Ramón Freixa. Une cuisine locale alliant produit, racines, modernité et imagination (80€ par personne – ajoutez 30 euros pour l'accord mers & vins).



MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA

★★★★★

## La décoration : une approche unique du minimalisme méditerranéen

Dirigée par Pilar-García Nieto, dont le travail à Finca Serena Mallorca et The Principal Madrid a été mondialement salué pour son approche unique du minimalisme méditerranéen, l'équipe a de nouveau fait sensation au Mas de torrent.

Ici, l'idée était de créer un espace à la fois luxueux et raffiné, où les équipements de pointe ne manquent pas, mais également cosy et chaleureux. Les tons terracotta, l'utilisation de textiles et de matériaux naturels nobles, ainsi que les chefs d'œuvre glanés auprès des antiquaires et marchands d'art locaux apportent au lieu une touche unique et cosmopolite.

Pour le Pool restaurant, le designer Pilar-García Nieto avait à cœur de créer un espace ouvert qui se confond avec l'extérieur.

Pari réussi ! À la fois luxueux et raffiné, le restaurant du Mas de Torrent offre l'une des plus belles vues sur l'Empordà à travers ses grandes baies vitrées. Il se prolonge ensuite avec une grande terrasse et un jardin aromatique dans lequel les clients sont invités, s'ils le souhaitent, à profiter d'un inoubliable dîner sous les étoiles, bercés par la douceur du climat méditerranéen...

## Informations pratiques :

Ouvert 7j/7



MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA

★★★★★

---

## À PROPOS DE ÚNICO HOTELS

Certains entrepreneurs suivent les tendances, d'autres les créent. Pau Guardans, hôtelier à Barcelone et fondateur de Único Hotels, fait partie de la seconde catégorie.

Tous ses hôtels de luxe indépendants partagent une philosophie commune :

- Fournir un service d'exception et proposer des expériences authentiques faisant de chaque séjour un moment inoubliable
- Veiller à ce que chaque propriété ait une âme et maintienne un lien étroit avec le lieu où elle se trouve.

Après le succès de la Finca Serena à Majorque, le Grand Hotel Central à Barcelone, The Principal et l'Hotel Único à Madrid, Guardans a décidé que la Costa Brava était le coin de nature parfait pour étendre la collection.

Son goût impeccable est en parfaite harmonie avec le mode de vie du nomade contemporain, et ses hôtels constituent une collection unique de refuges à la fois raffinés et cosy qui s'efforcent de surprendre et de ravir les voyageurs les plus exigeants du XXI<sup>e</sup> siècle.

---

## CONTACT PRESSE