



Cócteles, mínimo 15 personas. Año 2022

COCKTAIL A bebida del Tridente incluida *Tridente drinks included* – 32€

Jamón ibérico y degustación de quesos de la tierra *Iberian ham and assortment of cheeses*
Ensaladilla Neptuno *Neptuno salad*
Mini-cono de foie con gelé de cava y rosas *Mini-cone with foie and gelatin of cava and roses*
Degustación de croquetas variadas *Assortment of croquettes*
Mini-hamburguesa de buey y queso *Mini-beef burger and cheese*
Crujiente vegano con chutney de mango *Vegetable roll with mango chutney*
Bocadín de salmón y queso fresco *Salmon and fresh cheese sandwich*
Petit Fours variados *Assorted petit Fours*

COCKTAIL B bebida del Tridente incluida *Tridente drinks included* – 40€ Con cava al brindis

Jamón ibérico y degustación de quesos de la tierra *Iberian ham and assortment of cheeses*
Gazpacho de tomate y sandía con pulpo *Tomato and watermelon gazpacho with octopus*
Ensaladilla Neptuno *Neptuno salad*
Buñuelito de bacalao con all i oli *Crispy cod fritter with "all-i-oli"*
Mini-cono de foie con gelé de cava y rosas *Mini-cone with foie and gelatin of cava and roses*
Degustación de croquetas variadas *Assortment of croquettes*
Pan Bao de pollo y verduras *Bao bread with chicken and vegetables*
Tataki de salmon ahumado *Smoked salmon tataki*
Mini-hamburguesa de buey y queso *Mini-beef burger and cheese*
Brocheta de fingers de pollo marinados en yogur *Chicken fingers with yogurt sauce*
Crujiente de rabo de toro con setas *Crispy spring roll of sliced veal with mushrooms*
Tartar de solomillo de ternera con sabayon de mostaza *Beef sirloin tartare with mustard*
Brocheta de frutas *Fruit skewer*
Petit Fours variados o tarta de celebración *Assorted petit Fours or celebration cake*

DEGUSTACIÓN DE PAELLAS

15 personas mínimo

Se servirán
2 tipos de arroces

con suplemento de 6€

Paella Valenciana
Paella de verduras
Arroz del Senyoret
Paella de fideos
marineros

COCKTAIL C bebida del Tridente incluida *Tridente drinks included* – 44€ Con cava al brindis

Jamón ibérico y degustación de quesos de la tierra *Iberian ham and assortment of cheeses*
Gazpacho de tomate y sandía con pulpo *Tomato and watermelon gazpacho with octopus*
Vasito de brandada de anchoa con pimiento del piquillo *Brandada with pepper*
Ensaladilla Neptuno *Neptuno salad*
Crujiente vegano con chutney de mango *Vegetable roll with mango chutney*
Bocadín de salmón y queso fresco *Salmon and fresh cheese sandwich*
Buñuelito de bacalao con all i oli *Crispy cod fritter with "all-i-oli"*
Mini-cono de foie con gelé de cava y rosas *Mini-cone with foie and gelatin of cava and roses*
Degustación de croquetas variadas *Assortment of croquettes*
Pan Bao de pollo y verduras *Bao bread with chicken and vegetables*
Tataki de salmón ahumado *Smoked salmon tataki*
Mini-hamburguesa de buey y queso *Mini-beef burger and cheese*
Brocheta de fingers de pollo marinados en yogur *Chicken fingers with yogurt sauce*
Crujiente de rabo de toro con setas *Crispy spring roll of sliced veal with mushrooms*
Tartar de solomillo de ternera con sabayon de mostaza *Beef sirloin tartare with mustard*
Brocheta de frutas *Fruit skewer*
Petit Fours variados o tarta de celebración *Assorted petit Fours or celebration cake*

*Consultar opciones aptas para celíacos y vegetarianos

* IVA incluido - V A T included