



business menu

1

ARROZ

Etrantes:

Jamón Ibérico y selección de quesos de nuestra tierra

Dúo de croqueta artesana y buñuelo de bacalao
con “all-i-oil”

Pulpo braseado sobre trinchat y aceite de pimentón ahumado

Plato Principal a elegir entre:

Paella de fideos marineros

Arroz del Senyoret

Paella Valenciana de pollo, conejo y caracoles

Postre a elegir entre:

Macedonia de fruta natural con sorbete

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 40 €por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido

Para celebraciones consultar precio



Entrantes:

Jamón ibérico y selección de quesos de nuestra tierra
 Pulpo braseado sobre trinchat y aceite de pimentón ahumado
 Croqueton de langosta con “all-i-oli” de calabaza asada
 Crujiente de rabo de toro estofado, setas y compota
 de manzana

Plato Principal a elegir entre:

Arroz meloso de bogavante (suplemento 3€ por persona)

Arroz del senyoret

Paella Valenciana de pollo, conejo y caracoles

Merluza de pincho sobre titaina y gambón

Cordero asado con salsa de ciruelas pasas y cuscús

Postre a elegir entre:

Macedonia de fruta natural con sorbete

Torrija de azúcar moreno y helado casero de
 leche merengada

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 45€ por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido

Para celebraciones consultar precio