



# MENÚS

2022

## Eventos y Celebraciones

### Menú 1

#### Aperitivo de bienvenida

Tartaleta de salmón y queso fresco

Mini croquetas artesanas de jamón y pollo campero

#### Entrantes:

Escalivada de verduras asadas con selección de ahumados  
y “formatge de tovalló”

Croquetón de langosta y “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

Merluza de pincho sobre titaina y gambón

Cordero asado con salsa de ciruelas pasas y cuscús

#### Postre

Macedonia de fruta natural con sorbete

#### Tarta de celebración:

Tres chocolates

#### Bodega Selección del Tridente

Vinos: blanco, tinto y cava al brindis. Aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 65 € 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



# MENÚS

2022

## Eventos y Celebraciones

### Menú 2

#### Aperitivo de bienvenida

Tartaleta de salmón y queso fresco

Brocheta de gambón marinado en soja y sésamo

#### Entrantes:

Jamón ibérico y selección de quesos de nuestra tierra

Salpicón de pulpo sobre gazpacho de fruta fresca

Ensalada de tomate valenciano con ventresca, encurtidos  
y aliño de anchoas y piñones

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

Pulpo braseado con trinchat y aceite de pimentón ahumado

#### Plato Principal a elegir entre: Arroz

meloso de bogavante o langosta Corvina

costera en “all i pebre” de almejas

Cochinillo a baja temperatura con cremoso de patata

#### Postre

Macedonia de fruta natural con sorbete

#### Tarta de celebración a elegir entre:

Tres chocolates o Mouse de pasión y chocolate blanco

#### Bodega Selección del Tridente

Vinos: blanco, tinto y cava al brindis. Aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 72 € 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



# MENÚS

2022

## Eventos y Celebraciones

### Menú 3

#### Aperitivo de bienvenida

Tartaleta de salmón y queso fresco

Mini croquetas artesanas de jamón y pollo

Salpicón de pulpo sobre gazpacho de fruta fresca

Mini cono de foie con gelé de mistela

Rollito vegano con fideo de cristal

Mini hamburguesa de buey

#### Entrantes:

Jamón ibérico y selección de quesos de nuestra tierra

Ensalada de tomate valenciano con ventresca, encurtidos  
y aliño de anchoas y piñones

#### Degustación de:

Arroz meloso de langosta

y

Cordero asado con salsa de ciruelas pasas y cuscús

#### Postre

Macedonia de fruta natural con sorbete

#### Tarta de celebración a elegir entre:

Tres chocolates o Mouse de pasión y chocolate blanco

#### Bodega Selección del Tridente

Vinos: blanco, tinto y cava al brindis. Aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 80 € 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