

MENÚS EVENTOS Y CELEBRACIONES 22-2023

MENÚ 1

Aperitivo de bienvenida:

Tartaleta de Salmón y queso fresco
Mini croquetas artesanas de jamón y pollo campero

Entrantes centro mesa:

Escalivada de verduras asadas con selección de ahumados
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 gambitas al ajillo
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:

Vino blanco y tinto, 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: 7€ por copa

Precios con IVA incluido

MENÚS EVENTOS Y CELEBRACIONES 22-2023

MENÚ 2

Aperitivo de bienvenida:

Tartaleta de Salmón y queso fresco
Mini croquetas artesanas de jamón y pollo campero

Entrantes centro mesa:

Jamón ibérico y selección de quesos de nuestra tierra
Ensalada de tomate valenciano con ventresca, encurtidos y aliño de anchoas y piñones
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 gambitas
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:

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

Precio: 70€ 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: 7€ por copa

Precios con IVA incluido