

# MENÚ BUSINESS 1

2023

## ENTRANTES CENTRO MESA

STARTERS TO SHARE

Jamón Ibérico y selección de quesos de nuestra tierra  
Iberian ham and selection of cheeses from our land

Dúo de croqueta artesana y buñuelo de bacalao con "all I oli"  
Duo of artisan croquette and cod fritter with "all I oli"

Sepia a la Plancha sobre ensalada de wakame y sésamo  
Grilled cuttlefish on wakame and sesame salad

## PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

MAIN DISH TO CHOOSE:

Paella de fideos marinos  
Seafood noodle paella

Arroz del senyoret  
Seafood paella

Paella Valenciana de pollo, conejo y caracoles  
Valencian paella of chicken, rabbit and snails

## POSTRE A ELEGIR ENTRE:

DESSERT TO CHOOSE:

Macedonia de fruta natural con sorbete  
Natural fruit salad with sorbet

o

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla  
Chocolate and nut brownie with vanilla ice cream

## BODEGA SELECCIÓN DEL TRIDENTE:

TRIDENT SELECTION WINERY:

Vino blanco, vino tinto, aguas, cervezas, refrescos y café  
White wine, red wine, waters, beers, soft drinks and coffee

**Precio: 40€**

Price: 40€

El menu elegido tendrá la misma composición para todos los comensales  
Copas y combinados de marcas estandar 7€ por copa  
Para celebraciones consultar precio

The chosen menu will have the same composition for all diners  
Drinks and combinations of standard brands € 7 per glass  
For celebrations consult price

# MENÚ BUSINESS 2

2023

## ENTRANTES CENTRO MESA

STARTERS TO SHARE

- Jamón Ibérico y selección de quesos de nuestra tierra  
Iberian ham and selection of cheeses from our land
- Pulpo braseado sobre trinchat y aceite de pimentón ahumado  
Braised octopus on mashed potato and smoked paprika oil
- Croquetón de langosta con "all I oli" de calabaza asada  
Lobster croquette with roasted pumpkin sauce, "all I oli"
- Crujiente de rabo de toro estofado, setas y compota de manzana  
Crispy stewed oxtail, mushrooms and apple sauce

## PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

MAIN DISH TO CHOOSE:

- Arroz meloso de bogavante (suplemento 5€ por persona)  
Creamy rice with large lobster (supplement 5€ per person)
- Arroz del senyoret  
Seafood paella
- Paella Valenciana de pollo, conejo y caracoles  
Valencian paella of chicken, rabbit and snails
- Merluza de pincho sobre titaina y gambón  
Hake on "titaina" and shrimp
- Cordero asado con salsa de ciruelas pasas y cuscus  
Roast lamb with prune sauce and couscous

## POSTRE A ELEGIR ENTRE:

DESSERT TO CHOOSE:

- Macedonia de fruta natural con sorbete  
Natural fruit salad with sorbet
- 
- Torrija de azucar moreno y helado casero de leche merengada  
Brown sugar toast and homemade meringue milk ice cream

## BODEGA SELECCIÓN DEL TRIDENTE

TRIDENT SELECTION WINERY

- Vino blanco, vino tinto, aguas, cervezas, refrescos y café  
White wine, red wine, waters, beers, soft drinks and coffee

**Precio: 45€**

Price: 45€

- El menu elegido tendrá la misma composición para todos los comensales  
Copas y combinados de marcas estandar 7€ por copa  
Para celebraciones consultar precio

The chosen menu will have the same composition for all diners  
Drinks and combinations of standard brands € 7 per glass  
For celebrations consult price