

MENÚS EVENTOS Y CELEBRACIONES 2023

MENÚ 1

Aperitivo de bienvenida:

Welcome aperitif:

Tartaleta de Salmón y queso fresco

Salmon and fresh cheese tartlet

Mini croquetas artesanas de jamón y pollo campero

Mini artisan ham and chicken croquettes

Entrantes centro mesa:

Starters to share:

Escalivada de verduras asadas con selección de ahumados

Roasted vegetable with selection of smoked

Croquetón de langosta y "all i oli" de calabaza asada

Lobster croquette and roasted pumpkin "all i oli"

Crujiente de rabo de toro estofado, setas y compota de manzana

Crispy stewed oxtail, mushrooms and applesauce

Plato principal a elegir entre:

Main course to choose between:

Arroz meloso de bogavante

Creamy rice with large lobster

Merluza de pincho sobre titaina y gambitas al ajillo

Hake on "titaina" and garlic prawns

Cordero asado con salsa de ciruelas pasas y cuscús

Roast lamb with prune sauce and couscous

Postre:

Dessert:

Macedonia de fruta natural con sorbete

Natural fruit "Macedonia" with sorbet

Tarta de celebración:

Celebration cake:

Tres chocolates

Three chocolates

Bodega selección del Tridente:

Trident selection winery:

Vino blanco y tinto, cava al brindis, agua, cerveza, refresco y café

White and red wine, cava at toast, water, beer, soft drink and coffee

Precio: 65€ por persona

Price: 65€ per person

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

The chosen menu will have the same composition for all diners at the hiring of the event.

Standard brand glasses after the event: 7€ per glass

Prices including VAT

MENÚS EVENTOS Y CELEBRACIONES 22-2023

MENÚ 2

Aperitivo de bienvenida:

Welcome aperitif:

Tartaleta de Salmón y queso fresco

Salmon and fresh cheese tartlet

Mini croquetas artesanas de jamón y pollo campero

Mini artisan ham and chicken croquettes

Entrantes centro mesa:

Starters to share:

Jamón ibérico y selección de quesos de nuestra tierra

Iberian ham and selection of cheeses from our land

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

Valencian tomato salad with tuna belly, pickles and anchovy and pine nut dressing

Buñuelo de bacalao con "all i oli"

Cod fritter with "all i oli"

Pulpo braseado con trinchat y aceite de pimentón ahumado

Braised octopus with mashed potato and smoked paprika oil

Plato principal a elegir entre:

Main course to choose between:

Arroz meloso de bogavante o langosta

Creamy rice with lobster or large lobster

Corvina costera en "all i pebre" de gambitas

Coastal croaker in "all i pebre" of prawns

Cochinillo a baja temperatura con cremoso de patata

Low temperature suckling pig with creamy potato

Postre:

Dessert:

Macedonia de fruta natural con sorbete

Natural fruit "Macedonia" with sorbet

Tarta de celebración a elegir entre:

Celebration cake to choose between:

Tres chocolates o mouse de pasión y chocolate blanco

Three chocolates or passion mousse and white chocolate

Bodega selección del Tridente:

Trident selection winery:

Vino blanco y tinto, cava al brindis. Agua, cerveza, refresco y café

White and red wine, cava at toast, water, beer, soft drink and coffee

Precio: 70€ por persona

Price: 70€ per person

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

The chosen menu will have the same composition for all diners at the hiring of the event.

Standard brand glasses after the event: 7€ per glass

Prices including VAT