

PAELLA menú 28€, *por persona, per person, par personne*

Tres entrantes, centro de mesa a elegir entre (mesa completa):

3 starters to choose; 3 entrées à choisir; 3 entrants a triar :

Ensalada valenciana con lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún y huevo

Valencia salad / Salade valencienne / Amanida valenciana

Burrata con pesto y sardina ahumada

Burrata with pesto and smoked sardine / Burrata au pesto et sardine fumée / Burrata amb pesto i sardina fumada

Nuestras patatas bravas

Fried potatoes with our spicy sauce / Pommes de terre frites et sauce épicée / Les nostres creïlles braves

Sepia plancha con algas wakame y sésamo

Grilled cuttlefish, wakame and sesame / Seiche grillée, wakame et sésame / Sèpia planxa amb wakeme i sèsam

Rollito de carrillera con compota de manzana

Cheek roll with applesauce / Rouleau de joue et compote de pommes / Rotllet de carrillera amb compota de poma

Buñuelo de bacalao con "all i oli"

Cod fritter with "all i oli" / Beignet de morue avec "all i oli" / Bunyol de bacallà amb "all i oli"

Plato principal a elegir entre, mínimo dos personas:

Main dish to choose: min.2 people; Plat principal à choisir: min 2 personnes;

Plat principal a triar min. 2 persones

Paella valenciana

Paella with chicken, rabbit, snails

Paella au poulet, lapin et scargots

Paella valenciana

Arroz del senyoret

Seafood paella

Paella aux fruits de la mer

Arròs del senyoret

Fideos marineros

Seafood noodles

Nouilles aux fruits de la mer

Fideus mariners

Paella de verduras

Vegetable paella

Paella aux légumes

Paella de verdures

Postre del Tridente

Tridente dessert / Dessert du chef / Postre del Trident

ESTE MENÚ SE SIRVE DE 12 A 19 HORAS

THIS MENU IS SERVED FROM 12 TO 7 P.M.

Chef: Miguel Oscar Verdú

Maître: Pablo Pérez

TRIDENTE menú 28€, por persona, per person, par personne

Tres entrantes, centro de mesa a elegir entre (mesa completa):

3 starters to choose; 3 entrées à choisir; 3 entrants a triar :

Ensalada valenciana con lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún y huevo

Valencia salad / Salade valencienne / Amanida valenciana

Burrata con pesto y sardina ahumada

Burrata with pesto and smoked sardine / Burrata au pesto et sardine fumée / Burrata amb pesto i sardina fumada

Nuestras patatas bravas

Fried potatoes with our spicy sauce / Pommes de terre frites et sauce épicée / Les nostres creilles braves

Sepia plancha con algas wakame y sésamo

Grilled cuttlefish, wakame and sesame / Seiche grillée, wakame et sésame / Sèpia planxa amb wakeme i sèsam

Rollito de carrillera con compota de manzana

Cheek roll with applesauce / Rouleau de joue et compote de pommes / Rotllet de carrillera amb compota de poma

Buñuelo de bacalao con "all i oli"

Cod fritter with "all i oli" / Beignet de morue avec "all i oli" / Bunyol de bacallà amb "all i oli"

Plato principal a elegir entre:

Main dish to choose:

Plat principal à choisir:

Plat principal a triar entre:

Lomo de corvina con verduras salteadas

Sea bass loin with sautéed vegetables

Filet de maigre avec légumes sautés

Llom de corvina amb verdures saltejades

Salmón fresco a la plancha sobre cremoso de patata

Grilled fresh salmon on creamy potato

Saumon frais grillé sur pomme de terre crémeuse

Salmó fresc a la planxa sobre cremós de patata

Costillar ibérico asado a baja temperatura

Iberian ribs roasted at low temperature

Côtes ibériques rôties à basse température

Costellar ibèric rostit a baixa temperatura

Carrillada de ternera asada en su jugo sobre cremoso de patata

Roasted beef cheek in its juice on creamy potato

Joue de bœuf rôtie dans son jus sur pomme de terre crémeuse

Carrillada de vedella rostida al seu suc sobre cremós de patata

Postre del Tridente

Tridente dessert

Dessert du chef

Postre del Trident

ESTE MENÚ SE SIRVE DE 12 A 22,30 HORAS

THIS MENU IS SERVED FROM 12 TO 10,30 P.M.

Chef: Miguel Oscar Verdú

Maître: Pablo Pérez