

# MENÚS COMUNIÓN 2025

## MENÚ 1

### ENTRANTES CENTRO MESA:

*Jamón Ibérico y selección de quesos de nuestra tierra  
Verduras escalivadas con ahumados y polvo de aceituna  
Calamar de playa a la plancha con verduritas al wok  
Dúo de croqueta artesana y buñuelo de bacalao*

### PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

*Paella de fideos marineros*

○

*Arroz del senyoret*

○

*Paella valenciana de pollo, conejo y caracoles*

### POSTRE:

*Macedonia de fruta natural con helado de limón*

### TARTA DE COMUNIÓN A ELEGIR ENTRE:

*Tres chocolates*

*Mouse de pasión y chocolate blanco*

### Bodega selección del Tridente:

*Vino blanco y tinto, cava al brindis. Aguas, cervezas, refrescos  
Cafés e infusiones*

**Precio: 58€**

*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 COMUNIÓN 2025

## MENÚ 2

### 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  
Croquetón de langosta con "all i oli" de calabaza  
Rollito crujiente de estofado de rabo de toro y  
compota de manzana

### PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Arroz meloso de bogavante  
Paella de fideos con marisco  
Paella de fideos de pato, setas y foie  
Paella de marisco  
Paella valenciana de pollo, conejo y caracoles

### POSTRE:

Macedonia de fruta natural con helado de limón

### TARTA DE COMUNIÓN A ELEGIR ENTRE:

Tres chocolates  
Mouse de pasión y chocolate blanco

### Bodega selección del Tridente:

Vino blanco y tinto, cava al brindis. Aguas, cervezas, refrescos  
Cafés e infusiones

**Precio: 65€**

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

# MENÚ COMUNIÓN 2025

## MENÚ 3

### ENTRANTES CENTRO MESA:

Jamón Ibérico y selección de quesos de nuestra tierra  
Croquetón de langosta con "all i oli" de calabaza  
Ensalada de tomate valenciano con ventresca, encurtidos y aliño de anchoas y piñones

### ENTRANTES INDIVIDUALES:

Salpicón de pulpo sobre gazpacho de fruta fresca  
Brocheta de gambón marinado en soja y sésamo

### PRINCIPALES:

Bacalao confitado sobre titaina y gambitas al ajillo  
y  
Cordero asado con salsa de ciruelas pasas y cuscús

### POSTRE:

Macedonia de fruta natural con helado de limón

### TARTA DE COMUNIÓN A ELEGIR ENTRE:

Tres chocolates  
Mouse de pasión y chocolate blanco

### Bodega selección del Tridente:

Vino blanco y tinto, cava al brindis. Aguas, cervezas, refrescos  
Cafés e infusiones

### Precio: 75€

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 COMUNIÓN 2025

### **MENÚ INFANTIL**

#### **ENTRANTES CENTRO MESA:**

Jamón y queso

Croquetas caseras de pollo

Calamar a la andaluza

#### **PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:**

Paella de pollo deshuesado

Merluza a la romana con patatas fritas

Hamburguesa de buey con queso y patatas fritas

#### **POSTRE:**

Helado con mini-gofre y sirope de chocolate

Tarta de Comunción

#### **BEBIDA:**

Aguas, refrescos y cava infantil al brindis

PRECIO: 30€ por niño  
(hasta 12 años)

### **MENÚ ADOLESCENTE**

#### **ENTRANTES CENTRO MESA:**

Jamón y queso

Sepia a la plancha con vinagreta de ajos tiernos

Fingers de pollo caseros con salsa barbacoa

#### **PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:**

Paella valenciana

Arroz del senyoret

Merluza a la romana con patatas fritas y ensalada

Costillar ibérico con patatas fritas y ensalada

#### **POSTRE:**

Helado de mini-gofre y sirope de chocolate

Tarta de Comunción

#### **BEBIDA:**

Aguas, refrescos y espumoso sin alcohol al brindis

PRECIO: 36€ por joven  
(hasta 18 años)

El menú elegido tendrá la misma composición para toda la mesa a la contratación del evento.

Precios con IVA incluido