

MENÚS EVENTOS Y CELEBRACIONES 2025

MENÚ 1

Entrantes centro mesa:

Starters to share:

Tartaleta de queso crema con ahumados y foie con compota de manzana

Cream cheese tartlet with smoked and foie gras with applesauce

Tabla de jamón y embutidos Ibéricos

Iberian ham and sausages board

Entrantes individuales:

Individual starters:

Ensalada de tomate con ventresca y encurtidos

Tomato salad with tuna belly and pickles

Croqueta de txangurro con all i oli y Rollito de carrillada estofada al vino

Sea spider croquette with "all i oli" and Crispy cheek roll stewed in red wine

Plato principal a elegir entre: (máximo dos opciones)

Main course to choose between: (maximum two options)

Arroz meloso de bogavante

Mellow lobster rice

Paella de marisco

Seafood paella

Paella valenciana

Valencian paella

Paella de fideos con marisco

Noodle paella with seafood

Lomo de corvina al horno con all i pebre de gambones

Baked sea bass loin with "all i pebre" of prawns

Placa de cordero asado a baja temperatura con salsa de setas

Low temperature roasted lamb with mushroom sauce

Postre:

Dessert:

Macedonia de fruta fresca con helado cítrico

Fresh fruit salad with citrus ice cream

Tarta de celebración a elegir entre:

Celebration cake to choose between:

Tres chocolates

Three chocolates

Mousse de pasión y chocolate blanco

Passion and white chocolate mousse

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

MENÚ 2

Entrantes centro mesa:

Starters to share:

Tartaleta de foie con compota de manzana

Foie gras tartlet with applesauce

Tabla de jamón y embutidos Ibéricos

Iberian ham and sausage board

Nuestra ensaladilla con ventresca

Our salad with tuna belly

Entrantes individuales:

Individual starters:

Escalivada de verduras con ahumados

Escalded vegetables with smoked

Duo de croquetas: Txangurro con all i oli y Jamón Ibérico

Sea spider with "all i oli" and Iberian ham croquettes

Pulpo braseado sobre cremoso de vegetales y aceite de pimentón ahumado

Seared octopus on creamy vegetable and smoked paprika oil

Platos principales:

Main courses:

Bacalao fresco confitado sobre wok de verduras con sésamo y jengibre

Fresh cod confit on vegetable wok with sesame and ginger

y

And

Placa de cordero asado a baja temperatura con salsa de setas

Low temperature roasted lamb with mushroom sauce

Postre:

Dessert:

Macedonia de fruta fresca con helado cítrico

Fresh fruit salad with citrus ice cream

Tarta de celebración a elegir entre:

Celebration cake to choose between:

Tres chocolates

Three chocolates

Mousse de pasión y chocolate blanco

Passion and White chocolate mousse

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: 80€ por persona

Price: 80€ 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