

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 :

Escalivada de verduras con huevo y boquerones en vinagre

Roast vegetables with egg and anchovies in vinegar / Légumes grillés avec oeufs et anchois au vinaigre / Escalivada de verdures amb ou l boquerons en vinagre

Burrata con pesto, polvo de aceitunas y ventresca de atún

Burrata with pesto, olive powder and tuna belly / Burrata au pesto, poudre d'olive et ventreche de thon / Burrata amb pesto, pols d'olives l ventresca de tonyna

Puntilla rebozada con "all i oli"

Crispy baby squid with "all i oli" / Calamar panée avec "all i oli" / Puntilla arrebossada amb all i oli

Alcachofas confitadas sobre romesco con jamón

Artichokes confit on romesco with ham / Artichauts confits sur romesco avec jambon / Carxofes confitades sobre romesco amb pernil

Tequeños con salsa de mostaza y miel

Tequeños with honey mustard sauce / Tequeños et sauce moutard au miel / Tequeños amb salsa de mostassa i mel

Croqueta artesana de pollo asado

Artisan roast chicken croquette / Croquette de poulet rôti artisanale / Croqueta artesana de pollastre asado

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 :

Escalivada de verduras con huevo y boquerones en vinagre

Roast vegetables with egg and anchovies in vinegar / Légumes grillés avec oeufs et anchois au vinaigre / Escalivada de verdures amb ou l boquerons en vinagre

Burrata con pesto, polvo de aceitunas y ventresca de atún

Burrata with pesto, olive powder and tuna belly / Burrata au pesto, poudre d'olive et ventreche de thon / Burrata amb pesto, pols d'olives l ventresca de tonyna

Puntilla rebozada con "all i oli"

Crispy baby squid with "all i oli" / Calamar panée avec "all i oli" / Puntilla arrebossada amb all i oli

Alcachofas confitadas sobre romesco con jamón

Artichokes confit on romesco with ham / Artichauts confits sur romesco avec jambon / Carxofes confitades sobre romesco amb pernil

Tequeños con salsa de mostaza y miel

Tequeños with honey mustard sauce / Tequeños et sauce moutard au miel / Tequeños amb salsa de mostassa i mel

Croqueta artesana de pollo asado

Artisan roast chicken croquette / Croquette de poulet rôti artisanale / Croqueta artesana de pollastre asado

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