

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

o

Arroz del senyoret

o

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

MENÚS 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 Comunión

BEBIDA:

Aguas y refrescos

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 Comunión

BEBIDA:

Aguas y refrescos

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