

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 de Burratina con pesto, polvo de aceitunas y ventresca de atún DGH

Burratina Salad with pesto, olive powder and tuna belly / Salade de Burratina au pesto, poudre d'olive et ventrèche de thon / Amanida de Burratina amb pesto, pols d'olives i ventresca de tonyina

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca CDG

"Our Russian salad" with tuna belly / Notre salade russe au ventrèche de thon/

La nostra ensaladilla russa amb ventresca

Calamar a la plancha con verduritas al wok DF

Grilled squid with wok vegetables / Calamar grillé et légumes cuisinés au wok/

Calamar a la planxa amb verduretes al wok

Buñuelo de bacalao, con "all-i-oli" ACDG

Cod fritter, with garlic sauce / Beignet de morue avec sauce "all-i-oli" / Bunyol de bacallà amb "all-i-oli"

Coca al horno con verduras escalivadas, chistorra y bacon A

Oven-baked flatbread with roasted vegetables, chistorra sausage, and bacon/ Coca traditionnelle cuite au four, garnie de légumes grillés, de chistorra et de bacon/ Coca al forn amb verdures escalivades, xistorra i bacon

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 de pollo, conejo y caracoles N

Paella with chicken, rabbit, snails

Paella au poulet, lapin et escargots

Paella valenciana

Arroz del senyoret BDN

Seafood paella

Paella aux fruits de la mer

Arròs del senyoret

Fideos mariners ABDN

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.

A gluten/gluten/gluten B crustáceos/crustacean/crustacés C huevos/egg/oeufs
D pescado/fish/poisson E cacahuètes/peanut/arachide F soja/soya/soja G lácteos/milk/lait

H frutos de cáscara/nuts/fruits/a coque I apio/celery/céleri J mostaza/mustard/moutard

K sésamo/sesame/sésame L sulfitos/sulphites/sulfites M altramuces/lupin bean/lupin

N moluscos/mollusc/mollusques

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):

Ensalada de Burratina con pesto, polvo de aceitunas y ventresca de atún DGH

Burratina Salad with pesto, olive powder and tuna belly / Salade de Burratina au pesto, poudre d'olive et ventrèche de thon / Amanida de Burratina amb pesto, pols d'olives i ventresca de tonyina

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca CDG

"Our Russian salad" with tuna belly / Notre salade russe au ventrèche de thon/

La nostra ensaladilla russa amb ventresca

Calamar a la plancha con verduritas al wok DF

Grilled squid with wok vegetables / Calamar grillé et légumes cuisinés au wok/

Calamar a la planxa amb verduretes al wok

Buñuelo de bacalao, con "all-i-oli" ACDG

Cod fritter, with garlic sauce / Beignet de morue avec sauce "all-i-oli" / Bunyol de bacallà amb "all-i-oli"

Coca al horno con verduras escalivadas, chistorra y bacon A

Oven-baked flatbread with roasted vegetables, chistorra sausage, and bacon/ Coca traditionnelle cuite au four, garnie de légumes grillés, de chistorra et de bacon/ Coca al forn amb verdures escalivades, xistorra i bacon

Plato principal a elegir entre:

Main dish to choose:

Plat principal à choisir:

Plat principal a triar entre:

Lomo de corvina con verduras salteadas BDN

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 BDNG

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 FK

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 FKG

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.

A gluten/gluten/gluten B crustáceos/crustacean/crustacés C huevos/egg/oeufs
D pescado/fish/poisson E cacahuètes/peanut/arachide F soja/soya/soja G lácteos/milk/lait
H frutos de cáscara/nuts/fruits/a coque I apio/celery/céleri J mostaza/mustard/moutard
K sésamo/sesame/sésame L sulfitos/sulphites/sulfites M altramuces/lupin bean/lupin
N moluscos/mollusc/mollusques