



### CÓCTEL A

Tabla de jamón y degustación de quesos de la tierra Ham and cheese board from our land

Ensaladilla Neptuno Neptuno salad

Croquetas artesanas Croquettes

Mini-hamburguesa de buey y queso Mini-beef and cheese burger

Crujiente de carrillera con compota de manzana Crunchy cheek with apple compote

Buñuelito de bacalao con "all i oli" Crispy cod fritter with "all-i-oli"

Fingers de pollo marinados Marinated chicken fingers

Petit Fours variados Assorted petit Fours

Precio 34€, IVA y bebida del Tridente incluida

Aguas, refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto.

Drinks included during the service

### CÓCTEL B

Tabla de jamón y degustación de quesos de la tierra

Ham and cheese board from our land

Ensaladilla Neptuno Neptuno salad

Buñuelito de bacalao con "all i oli" Crispy cod fritter with "all-i-oli"

Croquetas artesanas Croquettes

Mini-hamburguesa de buey y queso Mini-beef and cheeseburger

Fingers de pollo marinados Marinated chicken fingers

Pincho de tortilla de patata Potato omelette skewer

Crujiente de rabo de toro y setas Crispy roll of sliced veal with mushrooms

Brioche de salmón y crema de queso Salmon and cream cheese sandwich

Mini hot dog de chistorra con salsa barbacoa

Mini hot dog of "chistorra" with barbecue sauce

Macedonia de frutas Fruit macedonia

Petit Fours variados Assorted petit fours

Precio 40€, IVA y bebida del Tridente incluida:

Aguas, refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto

Drinks included during the service

CÓCTEL + DEGUSTACIÓN DE PAELLAS Suplemento 10€ por comensal, a elegir dos entre: paella valenciana, paella de verduras, arroz del senyoret o fideos marinos  
Copas de marcas estándar después del cóctel a 7€ la copa

COCKTAIL + PAELLA TASTING Supplement of 10€ per guest, to choose two between: Valencian paella, vegetable paella, sea food rice, or seafood noodles

Drinks at standard brands after cocktail at 7€ per drink