EL TRIDENTE

COCINA MEDITERRÁNEA · BY THE SEA

COMUNIONES 2027

MENÚ I – 63€ por persona

ENTRANTES

Tabla de jamón y embutido ibérico

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca

Dúo de croqueta artesana y buñuelo de bacalao con all i oli

Sepia a la plancha con wakame

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Fideuà marinera con ajos tiernos

o

Arroz del senyoret

o

Paella valenciana de pollo, conejo y caracoles

o

Meloso de bogavante (+6€)

POSTRE

Macedonia de fruta fresca con helado de cítricos

TARTA DE CELEBRACIÓN

Tarta de tres chocolates

o

Tarta San Marcos (Bizcocho con nata y trufa, cubierto de yema tostada)

BODEGA SELECCIÓN DEL TRIDENTE:

Vino blanco y tinto, cava al brindis

Aguas, cervezas, refrescos

Cafés e infusiones

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.
Copas de marcas estándar después del evento: 8€ por copa
Precios con IVA incluido

P/ NEPTUNO 2-4 · 963 567 777 · www.restaurantetridente.com · @eltridentedeneptunorestaurante

EL TRIDENTE

COCINA MEDITERRÁNEA · BY THE SEA

COMUNIONES 2027

MENÚ II – 70€ por persona

ENTRANTES

Tabla de jamón y embutido ibérico

Ensaladilla de sepia con mayonesa de anchoas y lima

Dúo de croqueta artesana y buñuelo de bacalao con all i oli

Calamar a la plancha sobre wok de verduras con soja y sésamo

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Paella valenciana de pollo, conejo y caracoles

o

Fideuà de pato, setas y foie

o

Meloso de bogavante

o

Lomo de salmón a la plancha con aliño de tomate seco y lima

POSTRES AL CENTRO DE LA MESA

Variado de dulces de celebración (trufas, rocas, piononos, coca de llanda...)

Brocheta de frutas

TARTA DE CELEBRACIÓN

Tarta de tres chocolates

o

Tarta San Marcos (Bizcocho con nata y trufa, cubierto de yema tostada)

BODEGA SELECCIÓN DEL TRIDENTE:

Vino blanco y tinto, cava al brindis

Aguas, cervezas, refrescos

Cafés e infusiones

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.
Copas de marcas estándar después del evento: 8€ por copa
Precios con IVA incluido

P/ NEPTUNO 2-4 · 963 567 777 · www.restaurantetridente.com · @eltridentedeneptunorestaurante

EL TRIDENTE

COCINA MEDITERRÁNEA · BY THE SEA

COMUNIONES 2027

MENÚ III – 78€ por persona

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Tabla de jamón y embutido ibérico

Ensalada de tomate valenciano con ventresca y aliño de anchoas

Dúo de croqueta artesana y buñuelo de bacalao con all i oli

Calamar a la plancha sobre wok de verduras con soja y sésamo

PRINCIPALES:

Meloso de bogavante

o

Lomo de salmón a la plancha con aliño de tomate seco y lima

y

Carrillada de ternera estofada sobre cremoso de patata

POSTRES AL CENTRO DE LA MESA

Variado de dulces de celebración (trufas, rocas, piononos, coca de llanda…)

Brocheta de frutas

TARTA DE CELEBRACIÓN

Tarta de tres chocolates

o

Tarta San Marcos (Bizcocho con nata y trufa, cubierto de yema tostada)

BODEGA SELECCIÓN DEL TRIDENTE:

Vino blanco y tinto, cava al brindis

Aguas, cervezas, refrescos

Cafés e infusiones

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.
Copas de marcas estándar después del evento: 8€ por copa
Precios con IVA incluido

P/ NEPTUNO 2-4 · 963 567 777 · www.restaurantetridente.com · @eltridentedeneptunorestaurante

EL TRIDENTE

COCINA MEDITERRÁNEA · BY THE SEA

COMUNIONES 2027

MENÚ INFANTIL (hasta 12 años) – 32€ por niño

ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

Jamón y queso

Croquetas caseras de pollo

Calamar a la andaluza

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Paella valenciana o Arroz del senyoret o Hamburguesa de ternera y queso

POSTRES

Helado con mini gofre y sirope de chocolate

Tarta de Comunión

BEBIDA

Aguas y refrescos

MENÚ ADOLESCENTE (hasta 18 años) – 38€ por joven

ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

Jamón y queso

Sepia a la plancha con vinagreta de ajos tiernos

Patatas bravas

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Paella valenciana o Arroz del senyoret o Hamburguesa de ternera y queso

POSTRES

Helado con mini gofre y sirope de chocolate

Tarta de Comunión

BEBIDA

Aguas y refrescos

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.
Copas de marcas estándar después del evento: 8€ por copa
Precios con IVA incluido

P/ NEPTUNO 2-4 · 963 567 777 · www.restaurantetridente.com · @eltridentedeneptunorestaurante