

En el Centro de la Mesa

Ensalada Tridente de tomate con ventresca de atún, mojama, sardinas ahumadas y aliño de anchoas, alcaparras y piñones

Croqueta artesana de jamón ibérico

Calamar de playa sobre wok de verduras de temporada

Plato Principal a elegir entre:

Paella de Fideos con rape y ajos tiernos

Arroz del Senyoret

Paella Valenciana de pollo, conejo y caracoles

Postre a elegir entre:

Sopa de piña al agua de azahar y helado de coco

Crema de pasión con frutos rojos

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 36 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional (Bebida Tridente + 2 aperitivos): 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido

Para celebraciones consultar precio



En el Centro de la Mesa

Carpaccio de presa ibérica con virutas de parmesano, tomates cherry marinados y salsa de mostaza con miel

Pulpo braseado sobre trinchat de col y panceta con cremoso de calabaza

Buñuelo de Bacalao con su piel crujiente y “all i oli”

Plato Principal a elegir entre:

Rape con migas marineras, royal de marisco y gambón

Carrilada en su jugo con cremoso de patata

Arroz meloso de bogavante o langosta

Paella de fideos con pato, setas y foie

Postre a elegir entre:

Sopa de piña al agua de azahar y helado de coco

Brownie de nueces con cremoso de cacao y helado de vainilla

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 40 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional (Bebida Tridente + 2 aperitivos): 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido

Para celebraciones consultar precio