



MENÚS

2019

BODAS

Menú Boda 1

Aperitivo de bienvenida

Mini-cono de foie con gelé de rosas

Tartaleta de queso fresco y salmón

Entrantes individuales

Escalibada con ahumados y “formatge de tovalló”

Dúo Tridente de croqueta artesana y buñuelito de bacalao

Pata de pulpo braseada sobre calabaza y aceite de pimentón

Plato Principal a elegir entre:

Arroz meloso de Bogavante

Merluza de pincho sobre Titaina y gambón

Carrillada de ternera estofada con salsa de setas

Postre a elegir entre:

Macedonia de fruta natural con sorbete

Sorbete de mandarina con helado de violeta

Tarta Nupcial a elegir sabor

Bodega Selección del Tridente

Vinos valencianos: blanco, tinto y cava al brindis. Aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 60 € por persona

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

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

Precios con IVA incluido



MENÚS

2019

BODAS

Menú Boda 2

Aperitivo de bienvenida

Tartaleta "Nuestra ensaladilla"

Buñuelito de bacalao

En el Centro de la Mesa

Jamón Ibérico y Selección de Quesos de Nuestra Tierra

Entrantes individuales

*Ensalada de langostinos y vieiras, tomate seco, salicornia y vinagreta
de fruta de la pasión*

*Lomo de Salmón en costra de Cúrcuma, Amapola y cremoso de ajo negro con lima
Foie micuit con confitura de rosas acompañado de pan de frutas*

Plato Principal a elegir entre:

Arroz meloso de bogavante

Corvina costera en all i pebre de gambón

Paletilla de cordero deshuesada asada a baja temperatura con salsa de ciruelas pasas

Postre a elegir entre:

Macedonia de fruta natural con sorbete

Sorbete de mandarina con helado de violeta

Tarta Nupcial a elegir sabor

Bodega Selección del Tridente

Vinos valencianos: blanco, tinto y cava al brindis. Aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 68 € por persona

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

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

Precios con IVA incluido



MENÚS

2019

BODAS

Menú Boda 3

Aperitivo de bienvenida

Tartaleta de queso fresco y salmón

Buñuelito de bacalao

Ravioli crujiente de morcilla y manzana

En el Centro de la Mesa

Jamón de bellota y Selección de Quesos de Nuestra Tierra

Entrantes individuales

*Ensalada de langostinos y vieiras, tomate seco, salicornia y vinagreta
de fruta de la pasión*

Foie micuit con confitura de rosas acompañado de pan de frutas

Plato Principal

Arroz meloso de Bogavante o Pescado de Lonja

Paletilla de cordero deshuesada asada a baja temperatura con salsa de ciruelas pasas

Postre a elegir entre:

Macedonia de fruta natural con sorbete

Sorbete de mandarina con helado de violeta

Tarta Nupcial a elegir sabor

Bodega Selección del Tridente

Vinos valencianos: blanco, tinto y cava al brindis. Aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 75 € por persona

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

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

Precios con IVA incluido