

Menú Celebración 1

En el Centro de la Mesa

Jamón Ibérico y Selección de Quesos de Nuestra Tierra

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

Sepia con wakame y mayonesa de tinta

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:

Ensalada de frutas con menta y sorbete de cítricos

Tarta de Celebración a elegir sabor

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 44 € 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

Menú Celebración 2

En el Centro de la Mesa

Medallón de foie con confitura de rosas y sésamo

Pulpo sobre trinchat de col y panceta con cremoso de calabaza

Fritura de mar con all-i-oli

Sorbete de limón al cava

Plato Principal a elegir entre:

Paella de Fideos con rape y ajos tiernos

Arroz meloso de bogavante

Paella Valenciana de pollo, conejo y caracoles

Rape con migas marineras, royal de marisco y gambón

Paletilla de cordero a baja temperatura con salsa de pasas y cus-cús

Postre a elegir entre:

Sopa de piña al agua de azahar y helado de coco

Crema quemada de pasión con frutos rojos

Tarta de Celebración a elegir sabor

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 48 € 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