



MENÚS

2017

BODAS

## Menú Boda 1

### En el Centro de la Mesa

*Jamón Ibérico de Bellota y Selección de Quesos de Nuestra Tierra*  
*Ensalada de tomate con ventresca de atún, mojama, sardinas ahumadas*  
*y aliño de anchoas, alcaparras y piñones*  
*Pulpo sobre trinchat de patata, col y panceta*

### Plato Principal a elegir entre:

*Paella de Fideos con rape*

*Arroz del Senyoret*

*Paella Valenciana de pollo, pato y conejo*

*Carrillada de ternera estofada con salsa de setas*

*Lomo de merluza con "all-i-pebre" de gambas y almejas*

### Postre

*Sopa de piña al agua de azahar y helado de coco*

### Tarta Nupcial

### Bodega Selección del Tridente

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

### Precio: 55 € por persona

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

*Aperitivo cóctel opcional: 6€ por persona*

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

*Precios con IVA incluido*



MENÚS

2017

BODAS

## Menú Boda 2

### En el Centro de la Mesa

*Jamón Ibérico de Bellota y Selección de Quesos de Nuestra Tierra*  
*Escalibada con ahumados sobre tartar de berenjena a la llama y vinagreta de anchoa*  
*Medallón de foie con frutos rojos y sésamo*  
*Buñuelo de bacalao con su piel crujiente y "all-i-oli"*

### Sorbete de limón al cava

### Plato Principal a elegir entre:

*Paella de Fideos con rape y langostinos*  
*Arroz de bogavante*  
*Paella Valenciana de pollo, pato y conejo*  
*Paletilla de cordero o Cochinillo a baja temperatura y puré de calabaza con vainilla*  
*Corvina salvaje con verduritas al wok*

### Postre

*Sopa de piña al agua de azahar y helado de coco*

### Tarta Nupcial

### Bodega Selección del Tridente

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

### Precio: 65 € por persona

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

*Aperitivo cóctel opcional: 6€ por persona*

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

*Precios con IVA incluido*



MENÚS

2017

BODAS

## Menú Boda 3

### Aperitivo

*Croqueta de pollo de corral al curry, Buñuelito de bacalao, Gazpacho de remolacha con jamón de bellota*

### En el Centro de la Mesa

*Ensalada de verduras escalibadas con calamar de playa, huevos de codorniz y jamón de pato*

*Medallón de foie con tostadas y mermelada de violetas*

### Entrante individual

*Ostra a la plancha y espuma de cava con tartar de tomate marinado*

### Pescado

*Lubina salvaje con jugo de erizos y salteado de algas y hongos*

*Sorbete de casis al cava*

### Carne

*Paletilla de cordero o Cochinillo a baja temperatura y puré de calabaza con vainilla*

### Postre

*Sopa de cacao con bizcocho de pistacho y helado de coco*

*Tarta Nupcial*

### Bodega Selección del Tridente

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

### Precio: 80 € 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

2017

# BODAS

## Menú Infantil 1

### En el Centro de la Mesa

*Palitos de merluza con salsa César  
Nuggets y alitas de pollo adobadas*

### Plato Principal a

*San Jacobo de jamón y queso  
con ensalada y patatas fritas*

### Postre

*Helado con mini-gofre y sirope de chocolate  
Tarta de celebración*

*Aguas, refrescos y Cava Infantil al brindis*

**Precio: 25 € por niño**

## Menú Infantil 3

### En el Centro de la Mesa

*Jamón y Queso  
Variado de calamar y sepia a la andaluza*

### Plato Principal

*Paella de pollo deshuesado*

### Postre

*Helado con mini-gofre y sirope de chocolate  
Tarta de celebración*

*Aguas, refrescos y Cava Infantil al brindis*

**Precio: 29 € por niño**

## Menú Infantil 2

### En el Centro de la Mesa

*Jamón y Queso  
Fingers de pollo y croquetas de cocido  
con salsa barbacoa*

### Plato Principal

*Hamburguesa con ensalada y patatas fritas*

### Postre

*Helado con mini-gofre y sirope de chocolate  
Tarta de celebración*

*Aguas, refrescos y Cava Infantil al brindis*

**Precio: 27 € por niño**

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los niños a la contratación del evento.  
El Menú Infantil será servido para niños de hasta 12 años.

*Precios con IVA incluido*