



2017

## MENU NAVIDAD EMPRESAS

# Menú 1

### En el centro de la mesa, para todos...

*Carpaccio de presa ibérica ahumada, parmesano y reducción de naanja*

*Estofado de chipirones con habitas*

*Buñuelo de bacalao con "all i oli" y su piel crujiente*

### Plato principal a elegir uno para toda la mesa, entre:

*Arroz del Senyoret*

*Paella Valenciana de pollo, pato y conejo*

*Paella de Fideos con rape y ajos tiernos*

### Postre:

*Arnadí helado con fartón*

### Surtido Navideño

*Cafés e Infusiones*

### Bodega

*Aguas, Refrescos, Cervezas*

*Vino Blanco: Dilema (Rueda)*

*Vino Tinto: Vega Alfaro (Utiel-Requena)*

*Cava al Brindis: Nodus Brut Nature*

*Precio: 38€ por persona*

Precios con IVA incluido

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales, y los platos se elegirán a la contratación del evento ·  
Si el aperitivo y los snacks con la bebida del Tridente se toman en la terraza o en el hall se sumará 5€ por persona

Precio especial de copas (marcas estándar), después del evento, 6€ por copa ·



2017

## MENU NAVIDAD EMPRESAS

# Menú 2

### Aperitivo Navideño del Tridente

*Mini-cono de brandada de bacalao con anchoa*

### En el centro de la mesa, para todos...

*Jamón Ibérico y Dúo de Quesos con tomate y tostas*

*Cazón en adobo con alcachofas confitadas y mazorquitas*

*Pulpo braseado sobre trinchat de patata, panceta y col, con aliño de pimentón ahumado*

### Plato principal a elegir uno para toda la mesa, entre:

*Paella de marisco*

*Paella de fideos con pato y foie*

*Carrillera de ternera estofada con setas sobre puré de calabaza asada y timbal de calabacín*

*“Suquet de Peix”*

### Postre:

*Tarta de tres chocolates*

### Surtido Navideño

*Cafés e Infusiones*

### Bodega

*Aguas, Refrescos, Cervezas*

*Vino Blanco: En La Parra (Valencia)*

*Vino Tinto: Finca del Marquesado (Rioja)*

*Cava al Brindis: Nodus Brut Nature*

*Precio: 44€ por persona*

Precios con IVA incluido

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales, y los platos se elegirán a la contratación del evento ·  
Si el aperitivo y los snacks con la bebida del Tridente se toman en la terraza o en el hall se sumará 5€ por persona

Precio especial de copas (marcas estándar), después del evento, 6€ por copa ·



2017

## MENU NAVIDAD EMPRESAS

# Menú 3

### **Aperitivo Navideño del Tridente**

*Canelón de pimiento de piquillo con brandada de bacalao y ajo blanco de coco*

### **En el centro de la mesa, para todos...**

*Jamón Ibérico y Dúo de Quesos con tomate y tostas*

*Terrina de Foie con confitura de flores*

*Sepia salteada con "all-i-oli" de tinta y algas wakame con sésamo*

### **Sorbete de limón al cava**

### **Plato principal a elegir uno para toda la mesa, entre:**

*Arroz meloso con bogavante*

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

*Paletilla de cordero deshuesada asada a baja temperatura con cuscus*

### **Postre:**

*Strudel de manzana con helado de vainilla*

### **Surtido Navideño**

*Cafés e Infusiones*

### **Bodega**

*Aguas, Refrescos, Cervezas*

*Vino Blanco: En La Parra (Valencia)*

*Vino Tinto: Finca del Marquesado (Rioja)*

*Cava al Brindis: Nodus Brut Nature*

*Precio: 48€ por persona*

Precios con IVA incluido

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales, y los platos se elegirán a la contratación del evento ·  
Si el aperitivo y los snacks con la bebida del Tridente se toman en la terraza o en el hall se sumará 5€ por persona

Precio especial de copas (marcas estándar), después del evento, 6€ por copa ·