

**En el Centro de la Mesa**

*Jamón y degustación de quesos de la tierra*

*Buñuelo de Bacalao con su piel crujiente*

*Sepia plancha con ensalada wakame, sésamo y all i oli de ajo negro*

**Plato Principal a elegir entre:**

*Paella de Fideos con rape y ajos tiernos*

*Arroz del Senyoret*

*Paella Valenciana de pollo y conejo*

**Postre a elegir entre:**

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

*Arnadí de avellana y miel con helado especiado*

**Bodega Selección del Tridente**

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

**Precio: 38 € 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*

Para celebraciones consultar precio



### En el Centro de la Mesa

*Jamón ibérico con degustación de quesos de la tierra*

*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:

*Merluza de pincho con titaina y gambón*

*Carrilada en su jugo con cremoso de patata*

### 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.

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

*Precios con IVA incluido*

Para celebraciones consultar precio