

MENÚS

2019

COMUNIÓN

Menú Comunion 1

En el Centro de la Mesa

Jamón Ibérico y Selección de Quesos de Nuestra Tierra

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

Dúo Tridente (Buñuelito de Bacalao y Croqueta Artesana)

Plato Principal a elegir entre:

Paella de Fideos con rape y ajos tiernos

Arroz del Senyoret

Paella Valenciana de pollo, pato y conejo

Postre

Macedonia tropical con helado de maracuyá

Tarta de Comunion

Bodega Selección del Tridente

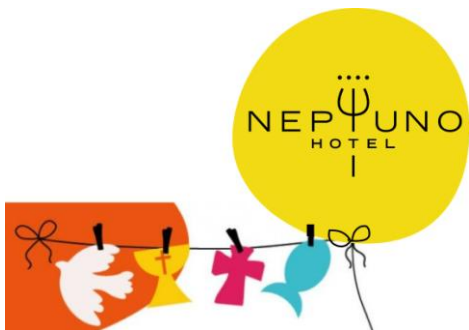
Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 48 € por persona

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

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

Precios con IVA incluido



MENÚS

2019

COMUNIÓN

Menú Comunión 2

En el Centro de la Mesa

Jamón de bellota y Selección de Quesos de Nuestra Tierra

Tartar de berenjena a la llama y Escalibada de verdura con mojama, sardinas en vinagre y aliño de cacahuete y alcaparras

Medallón de foie con confitura de rosas y tostaditas de pan de frutas

Pulpo sobre trinchat de patata y panceta salada y aceite de pimentón ahumado

Plato Principal a elegir entre:

Arroz meloso de bogavante

Paella de Fideos con pato, setas y foie

Paella Valenciana de pollo, pato y conejo

Postre

Macedonia tropical con helado de maracuyá

Tarta de Comunión

Bodega Selección del Tridente

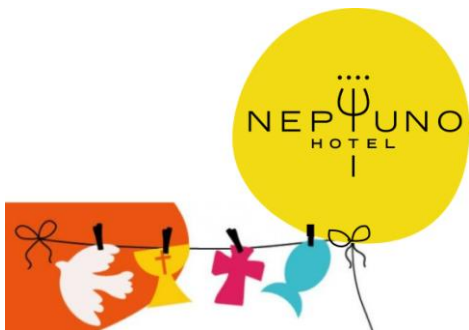
Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 52 € 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

COMUNIÓN

Menú Comunión 3

En el Centro de la Mesa

Ensalada de bogavante y langostinos con vinagreta de fruta de la Pasión

Calamar de playa sobre wok de verduras y aceite de ajos tiernos

Dúo Tridente (Buñuelito de Bacalao y Croqueta Artesana de Ibérico)

Carpaccio de presa ibérica ahumada con parmesano y aliño de naranja

Sorbete de limón al cava

Plato Principal a elegir entre dos opciones:

Opción 1: DEGUSTACIÓN DE DOS ARROCES

Arroz de langosta

Paella de Fideos con pato, setas y foie

Opción 2: DEGUSTACIÓN DE TIERRA Y MAR

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

Suprema de rape sobre migas marineras, jugo de marisco y gambón

Postre

Macedonia tropical con helado de maracuyá

Tarta de Comunión

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, 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

COMUNIÓN

Menú Infantil

En el Centro de la Mesa

Jamón y Queso

Croquetas caseras de pollo

Calamar a la plancha o a la andaluza

Plato Principal a elegir entre:

Paella de pollo deshuesado

Merluza fresca a la romana con patatas fritas

Hamburguesa de buey con queso y patatas fritas

Postre

Helado con mini-gofre y sirope de chocolate

Tarta de Comuni3n

Aguas, refrescos y Cava Infantil al brindis

Precio: 30 € por ni3o (hasta 12 a3os)

Menú Adolescente

En el Centro de la Mesa

Jam3n y Queso

Sepia a la plancha con vinagreta de ajos tiernos

Fingers de pollo caseros con salsa barbacoa

Plato Principal a elegir entre:

Paella Valenciana

Arroz del Senyoret

Merluza fresca a la romana con patatas fritas y ensalada

Costillar ib3rico con patatas fritas y ensalada

Postre

Helado con mini-gofre y sirope de chocolate

Tarta de Comuni3n

Aguas, refrescos y Espumoso sin alcohol al brindis

Precio: 35 € por joven (hasta 18 a3os)

El men3 elegido tendr3 la misma composici3n para toda la mesa a la contrataci3n del evento.

El Men3 Infantil ser3 servido para ni3os de hasta 12 a3os, y el adolescente hasta los 18 a3os.

Precios con IVA incluido