



GRUPO GASTRO TRINQUET

MENÚS *para grupos*



33€

MENÚ FORNERS

Pan, café e IVA
incluidos

ENTRANTES

HOGAZA de MASA MADRE, ALLIOLI ARTESANO y tomate natural con aceite de oliva virgen extra y orégano, y flor de sal (1 cada 4 personas) (1.5)*

CROQUETÓN de CECINA e IDIAZÁBAL (individual) (1.5.14)*

ENSALADILLA de AHUMADOS y SALAZONES
con patata asada (1 cada 4 personas) (1.4.5.10.13)*

Las **BRAVAS** del TRINQUET con salsa brava casera, allioli y aceite de pimentón de la Vera picante (1 cada 4 personas) (3.4.5.10.13)*

TITAINA MARINERA con huevo frito (1 cada 4 personas) (4.5.13)*

PRINCIPAL A ELEGIR

(*) Elige entre arroz seco, arroz meloso o fideuà. Solo un tipo de arroz por mesa. Arroces mínimo 2 personas

ARROZ* del SENYORET con gamba roja, cigalitas y pescado fresco del día (1.2.3.4.13)*

ARROZ* de TATAKI de PICAÑA MADURADA
con boletus y pimientos del piquillo confitados (1.13)*

LUBINA con GUISO VEGETAL (4.10.12)*

CHULETAS de CORDERO al AJILLO
con patatas revolconas (5)*

LOMO de VACA MADURADO con piquillos caramelizados
y patatas fritas caseras (13)* / SUPLEMENTO +8,00€

POSTRES

Ambos a compartir, un postre cada dos personas

TARTA de QUESO FRESCO de CABRA (1.5.14)*

NUESTRO FLAN CREMOSO de VAINILLA
con nata montada y almendra tostada (5.9.14)*

BARRA LIBRE* Opcional. No incluida en el precio del menú

9€/PAX Cerveza, refrescos y agua

15€/PAX Vino, cerveza, refrescos y agua

7€/COPA Ron Barceló, Tanqueray
o Johnnie Walker Red Label

*ALÉRGENOS

1. Gluten 2. Crustáceos 3. Moluscos 4. Pescado 5. Huevo 6. Altramuces 7. Mostaza
8. Cacahuete 9. Frutos de cáscara 10. Soja 11. Sésamo 12. Apio 13. Sulfitos 14. Lácteos

37€

MENÚ RIBERA

Pan, café e IVA
incluidos

ENTRANTES

HOGAZA de MASA MADRE, ALLIOLI ARTESANO y tomate natural
con aceite de oliva virgen extra y orégano, y flor de sal (1 cada 4 personas) (1.5)*

BUÑUELO CREMOSO de BACALAO (individual) (1.4.5)*

ENSALADA VALENCIANA de tomate en conserva, bonito del Norte,
cebolla tierna, piparra dulce y mezclum (1 cada 4 personas) (4.13)*

STEAK TARTAR de VACA NACIONAL
con patatitas a la yema (1 cada 4 personas) (4.5.7.10.13)*

HUEVOS ROTOS con JAMÓN (1 cada 4 personas) (5)*

PRINCIPAL A ELEGIR

(*) Elige entre arroz seco, arroz meloso o fideuà. Solo un tipo de arroz por mesa. Arroces mínimo 2 personas

ARROZ* del SENYORET con gamba roja,
cigalitas y pescado fresco del día (1.2.3.4.13)*

ARROZ* de PATO, BOLETUS y FOIE A LA SAL
con su magret ahumado (1.13)*

RAPE FRESCO con ALLIPEBRE IBÉRICO (2.4.9)*

ABANICO de CERDO IBÉRICO Joselito®,
salsa de Stilton y patatas confitadas al romero (14)*

LOMO de VACA MADURADO con piquillos caramelizados
y patatas fritas caseras (13)* / SUPLEMENTO +8,00€

POSTRES

Ambos a compartir, un postre cada dos personas

TARTA de QUESO FRESCO de CABRA (1.5.14)*

NUESTRO FLAN CREMOSO de VAINILLA
con nata montada y almendra tostada (5.9.14)*

BARRA LIBRE* Opcional. No incluida en el precio del menú

9€/PAX Cerveza, refrescos y agua

15€/PAX Vino, cerveza, refrescos y agua

7€/COPA Ron Barceló, Tanqueray
o Johnnie Walker Red Label

*ALÉRGENOS

- | | | | | | | |
|--------------|----------------------|-------------|------------|----------|---------------|-------------|
| 1. Gluten | 2. Crustáceos | 3. Moluscos | 4. Pescado | 5. Huevo | 6. Altramuces | 7. Mostaza |
| 8. Cacahuete | 9. Frutos de cáscara | 10. Soja | 11. Sésamo | 12. Apio | 13. Sulfitos | 14. Lácteos |

Menú disponible bajo reserva previa,
mínimo 8 personas. Las bebidas no
están incluidas. Algunos platos del menú
pueden variar en función de la
disponibilidad de las materias primas.
Será posible elegir más de un tipo de
arroz para los grupos en los que 10 o
más personas pidan arroz.

*La barra libre empezará una
vez hayan llegado todos los
comensales y será efectiva
desde el inicio de la comida
hasta los postres.