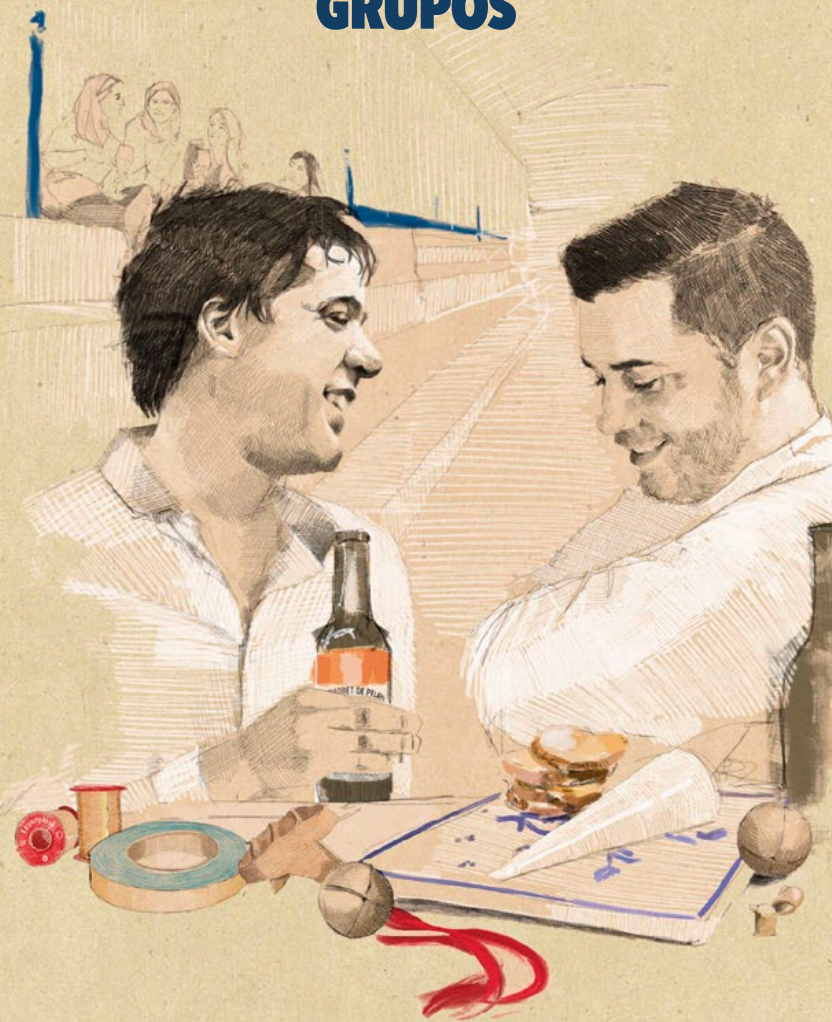




PELAYO
GASTRO TRINQUET

**MENÚS
PARA
GRUPOS**





MENÚ PARA GRUPOS



PELAYO
GASTRO TRINQUET

Menú VA DE BO!

ENTRANTES

- Buñuelo de bacalao, pimiento del piquillo caramelizado y piñones *(individual)* 1 · 4 · 5 · 9 · 13 · 14
- Ensaladilla de ahumados y salazones con patata a la brasa y papadum *(1 cada 4 personas)* 1 · 4 · 5 · 7 · 13 · 14
- La bravas del Trinquet *(1 cada 4 personas)* 1 · 5 · 13
- Titaina marinera *(1 cada 4 personas)* 4 · 5 · 9 · 14

PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz de pulpo y verduritas* 1 · 2 · 3 · 4 · 12 · 13
- Arroz de pato, boletus y foie* 1 · 12 · 13
- Corvina con suquet de gamba roja *(individual)* 2 · 3 · 4 · 13
- Chuletas de cordero manchego con ajos tiernos, patatas a lo pobre y huevo *(individual)* 1 · 5

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

POSTRE Ambos a compartir, un postre cada 2 personas

- Tarta cremosa de queso 1 · 5 · 9 · 14
- Coca de llanda de naranja con cremoso de chocolate 70% 1 · 5 · 14

32€ IVA, café y pan incluidos _____

Barra libre*

- Cerveza, refrescos y agua 9€/pax
- Vino de la casa, cerveza, refrescos y agua 15€/pax
- Y después
CACIQUE, TANQUERAY o JOHNNIE WALKER RED LABEL 7€

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

Menú EL DAU

ENTRANTES

- Croquetón de jamón ibérico *(individual)* 1 · 5 · 12 · 14
- Sepia bruta a la brasa, allipebre de curry rojo y cacahuetes a la miel *(1 cada 4 personas)* 2 · 4 · 8 · 9 · 12 · 13 · 14
- Mullador de tomate en conserva, cebolla a la brasa, ventresca de atún y tapenade de aceitunas negras con piparras *(1 cada 4 personas)* 4 · 13
- Huevos cascados en mesa con sobrasada de porc negre, cebolla caramelizada y queso de Mahón *(1 cada 4 personas)* 1 · 5 · 13 · 14

PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz del senyoret con gamba roja y cigalitas* 1 · 2 · 3 · 4 · 12 · 13
- Arroz de pato, boletus y foie* 1 · 12 · 13
- Rodaballo a la brasa con verduritas a la bilbaina *(individual)* 4
- Lomo alto de vaca nacional madurado con piquillos caramelizados y patatas fritas caseras *(maduración 36 días / 1 lomo cada 2 personas)* 1 · 13

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

POSTRE Ambos a compartir, un postre cada 2 personas

- Tarta cremosa de queso 1 · 5 · 9 · 14
- Coca de llanda de naranja con cremoso de chocolate 70% 1 · 5 · 14

36€ IVA, café y pan incluidos _____

Menús disponibles bajo reserva previa, mínimo 8 personas. Las bebidas no están incluidas. Algunos platos de los menús pueden variar en función de la disponibilidad de las materias primas. Menús no disponibles en marzo, diciembre y días especiales. Será posible elegir más de un tipo de arroz para los grupos en los que 10 o más personas pidan arroz.

ALÉRGICOS 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



GRUPOGASTROTRINQUET.COM

PELAYO GASTRO TRINQUET

C/ Pelayo, 6 · 46007 · València
Información y reservas, 963 514 156