

COCKTAIL 1

90 minutos de duración.
A partir de 20 personas.

Salmorejo con crujiente de ibérico.

Croquetas de Jamón y Marisco.

Tortilla de Triana.

Cucurucho de Rabas Chipirón y cazón.

Arroz meloso de ibérico y foie.

Solomillo de Pollo marinado y crujiente.

Carrillera con parmentier trufado.

POSTRE

Tiramisu con Peta zeta.

Bebidas incluidas*

**Selección Bodega: Verdejo, albariño, ribera y rioja.
Cerveza de barril, agua, refrescos.**

Precio especial combinados no Premium 5,50 €

30 €

*Las bebidas solo estarán incluidas 90 min. Desde el inicio del Coctel, las consumidas antes o después serán abonadas aparte.

COCKTAIL 2

90 minutos de duración.
A partir de 20 personas.

Salmorejo con crujiente de ibérico.

Croquetas de Jamón y Marisco.

Tortilla de Triana Trufada.

Ensaladilla Rusa de mariscos.

Cucurucho de rabas con chipirón y cazón.

Bacalao rebozado en tinta de calamar.

Arroz meloso de ibérico y foie.

Solomillo ibérico con maíz y reducción de vino dulce.

Carrillera con parmentier trufado.

POSTRE

Tarta cremosa de Queso al horno.

Bebidas incluidas*

Selección Bodega: Verdejo, albariño, ribera y rioja.
Cerveza de barril, agua, refrescos.

Precio especial combinados no Premium 5,50 €

34,5 €

*Las bebidas solo estarán incluidas 90 min. Desde el inicio del Coctel, las consumidas antes o después serán abonadas aparte.

COCKTAIL 3

100 minutos de duración.
A partir de 20 personas.

Salmorejo con crujiente de ibérico.

Croquetas de Jamón y Marisco.

Ensaladilla rusa de marisco.

Coca de escalibada.

Tortilla de Triana trufada.

Bacalao rebozado en tinta de calamar.

Tacos de merluza con alioli cítrico y mostaza.

Arroz meloso de ibérico y foie.

Solomillo ibérico con maíz y reducción de vino dulce.

Crujiente de Lechal con manzana y su jugo.

POSTRE

Tarta cremosa de Queso al horno.

Brownie Triana con nata y nueces.

Bebidas*

Selección Bodega: Verdejo, albariño, ribera y rioja.
Cerveza de barril, agua, refrescos.

Precio especial combinados no Premium 5,50 €

38,5 €

*Las bebidas solo estarán incluidas 90 min. Desde el inicio del Coctel, las consumidas antes o después serán abonadas aparte.

La reserva y contratación será mínimo a partir de 8 pax.
Y de 20 pax para cócteles.

La reserva quedará confirmada una vez recibido el 20% del
importe total, el resto será el mismo día del evento.

Las bebidas de antes del comienzo y después de la finalización no
están incluidas (Tampoco en los menús que no están limitadas).

Cancelación de eventos: con menos de 7 días no se devolverá la
señal de 20%.

Cancelación de algún comensal: avisar mínimo 24h, de no ser así
será cobrado el importe total, las personas contratadas desde el
inicio.

Modificaciones: serán comunicadas por correo electrónico al
email que indicamos.

Les rogamos nos comuniquen todas las alergias e intolerancias
que pueda haber para estrar preparados.

Los extras que no estén incluidos en este menú serán abonados
al final por la persona de contacto y que ha realizado la reserva.

Cualquier duda o sugrencia, estaremos encantados de ayudar.

CONTACTO:

Paloma Zarallo
eventos@restaurantetriana.es
91 409 56 83
restaurantetriana.es
Calle Narvaez, 48. 28009. Madrid