

COCKTAIL ESPECIAL

90 minutos de duración.
A partir de 20 personas.

Ensaladilla rusa de marisco.

Tortilla Triana.

Croquetas de ibérico.

Fritura de chipirón y cazón en adobo.

Solomillo ibérico salteado al ajillo.

POSTRE

Tarta de queso cremosa.

Bebidas incluidas*

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

Precio especial combinados no Premium 5,50 €

25 €

DE DOMINGO A JUEVES
10% DE DESCUENTO

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

COCKTAIL 1

90 minutos de duración.
A partir de 20 personas.

Ensaladilla Rusa de marisco con gamba cristal.

Croquetas de jamón.

Tortilla Triana.

Cucurucho de rabas de chipirón y cazón.

Brandada de bacalao.

Tacos de solomillo ibérico al ajillo.

Carrillera con mortero de patata.

POSTRE

Brownie con helado de vainilla.

Bebidas incluidas*

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

Precio especial combinados no Premium 5,50 €

30 €

DE DOMINGO A JUEVES
10% DE DESCUENTO

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

COCKTAIL 2

90 minutos de duración.
A partir de 20 personas.

Hummus de tomate.

Croquetas de jamón.

Tortilla Triana Trufada.

Ensaladilla rusa de marisco con gamba cristal.

Patata revolconas con torrezno.

Cucurucho de rabas y cazón.

Bacalao rebozado con alioli negro.

Secreto confitado con escalibada.

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 €

DE DOMINGO A JUEVES
10% DE DESCUENTO

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

COCKTAIL 3

100 minutos de duración.
A partir de 20 personas.

Salmorejo (sin gluten).

Mouse de queso de cabra tomate y albahaca.

Croquetas de marisco y jamón.

Ensaladilla rusa.

Piruleta de flamenquín.

Tortilla Triana.

Brocheta de pulpo con mortero de patata de ajo y aceite.

Arroz meloso de pulpo y rape.

Tacos de ibérico con parmentier trufado.

Crujiente de lechal con compota de manzana y jengibre.

Brocheta de piña osmotizada con chantilly de coco.

POSTRE

Tiramisu con peta zetas.

Bebidas incluidas*

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

Precio especial combinados no Premium 5,50 €

38,5 €

DE DOMINGO A JUEVES
10% DE DESCUENTO

*Las bebidas solo estarán incluidas 100 min. Desde el inicio del Cóctel, 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 estar 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:

Aitor Atienza
eventos@restaurantetriana.es
91 409 56 83
restaurantetriana.es
Calle Narvaez, 48. 28009. Madrid