



MENÚS DE GRUPOS

— 2024 —



TRIANA ES MUCHA TRIANA

“Taberna - Tapeo - Tradición” son las tres “T” que vertebran Triana: un espacio alegre y acogedor, concebido para disfrutar sin complejos, en el que degustar pequeños y grandes bocados de recetas típicas andaluzas, fieles a la esencia de la tradición, pero con toques renovados, elaboradas con producto de mercado, fresco y de calidad, para compartir con el resto de la familia o amigos.

Restaurante Triana tiene lo mejor de las tabernas andaluzas, al entrar al local el cliente se encuentra con una gran barra, más grande que la del Triana original, consagrada al cañeo, al picoteo con sus zonas independientes y amplias para celebrar tu evento y tu encuentro de empresa o familia.

“Porque en Triana, Soledad SOLO es un nombre de mujer”

MENÚ 1

2024

TODO A COMPARTIR

Ensaladilla rusa de mariscos con pipas de mar

Tomate de temporada "aliñado" y sal en escamas

Croquetas melosas de jamón ibérico

Dados de merluza fritos con nuestro alioli de lima

Huevos rotos con escamas de patata y trufa

Tacos de solomillo ibérico al ajillo con escamas de patata

Fuente de postres variados

39€

Incluye café e infusión

Barra libre de bebidas soft Triana durante 120 minutos, hasta el servicio de postre y café.

Los vinos que trabajamos en nuestros menús de grupo son D.O. Ribera del Duero, D.O. Ca Rioja, D.O. Rueda, D.O. Albariño.

Mínimo para grupos de 8 personas.

Todas las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio de comida serán abonadas antes de comenzar el evento o junto con los menús al final de la cena.
Los comensales deben ser confirmados con 24 horas de antelación, cobrándose 15€ por comensal en caso de fallar alguno las horas previas de la reserva.

MENÚ 2

— 2024 —

TODO A COMPARTIR

Tomate de temporada con ajilimoji y escamas de sal

Croquetas melosas de jamón ibérico

Berenjenas rebozadas con salmorejo y miel de caña

Huevos rotos con escamas de patata y trufa

Brocheta de pollo a la brasa con adobo campero andaluz
(Brocheta por persona)

Lomo de vaca a la parrilla madurado 30 días con sus patatas rústicas especiadas

Fuente de postres variados

44€

Incluye café e infusión

Barra libre de bebidas soft Triana durante 120 minutos, , hasta el servicio de postre y café.

Los vinos que trabajamos en nuestros menús de grupo son D.O. Ribera del Duero, D.O.Ca Rioja, D.O Rueda, D.O Albariño.

Mínimo para grupos de 8 personas.

Todas las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio de comida serán abonadas antes de comenzar el evento o junto con los menús al final de la cena.
Los comensales deben ser confirmados con 24 horas de antelación, cobrándose 15€ por comensal en caso de fallar alguno las horas previas de la reserva.

MENÚ 3

2024

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla rusa de mariscos con pipas del mar

Croquetas melosas de jamón ibérico

Buñuelos de queso payoyo y pimentón de la Vera

Dados de merluza fritos con nuestro alioli de lima

A ELEGIR

Chipirones a la plancha con encebollado y sus patitas crujientes

Lomos de lubina a la bilbaína con patatas panaderas

Arroz meloso de carrilera al Jerez y setas de temporada

Solomillo ibérico con morteruelo de patata y su jugo a la manzanilla

POSTRE INDIVIDUAL

Fuente de postres variados

46,50€

Incluye café e infusión

Barra libre de bebidas soft Triana durante 120 minutos, , hasta el servicio de postre y café.

Los vinos que trabajamos en nuestros menús de grupo son D.O. Ribera del Duero, D.O.Ca Rioja, D.O Rueda, D.O Albariño.

Mínimo para grupos de 8 personas.

Todas las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio de comida serán abonadas antes de comenzar el evneto o junto con los menús al final de la cena.
Los comensales deben ser confirmados con 24 horas de antelación, cobrándose 15€ por comensal en caso de fallar alguno las horas previas de la reserva.

MENÚ 4

2024

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada templada de tomate con parmesano y crujiente de espárragos trigueros

Alcachofa confitada a la plancha con su crujiente de ibérico

Tortillita de camarón estilo Triana

Dados de merluza fritos con nuestro alioli de lima

Huevos rotos con escamas de patata y trufa

A ELEGIR

Abanico ibérico a la brasa con patata rústica especiada

Bacalao confitado con gratén de ajoblanco y fritada de verduras

Chipirones a la plancha con encebollado y sus patitas crujientes

Entrecote de vaca mayor madurado 30 días con patata rústica

Arroz seco del Señorito (mínimo 2 personas)

POSTRE INDIVIDUAL

Tarta de queso artesana al horno

O

Pastel de chocolate con sopa de chocolate blanco

52€

Incluye café e infusión

Barra libre de bebidas soft Triana durante 120 minutos, hasta el servicio de postre y café.

Los vinos que trabajamos en nuestros menús de grupo son D.O. Ribera del Duero, D.O.Ca Rioja, D.O Rueda, D.O Albariño.

Mínimo para grupos de 8 personas.

Todas las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio de comida serán abonadas antes de comenzar el evento o junto con los menús al final de la cena.
Los comensales deben ser confirmados con 24 horas de antelación, cobrándose 15€ por comensal en caso de fallar alguno las horas previas de la reserva.

MENÚ 5

2024

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón Ibérico de Bellota `Castro y Gonzalez`

Lomito Ibérico de Bellota `Castro y Gonzalez`

Croquetas melosas de jamón Ibérico

Gamba Blanca de Huelva a la plancha con escamas de sal

Zamburiña al horno con graten de queso payoyo e ibérico (2 unidades)

Puntillitas de Isla Cristina con parmentiere de trufa y huevo

A ELEGIR

Rapito de tripa negra al horno con su bilbaína y patatas panaderas

Arroz meloso de carabineros

Entrecotte de vaca vieja madurado 30 días

Rabo de vaca estofado a la cordobesa con chips de patata

POSTRE INDIVIDUAL

Tarta de queso artesana al horno

O

La Quitapenas

69€

Incluye café e infusión

Barra libre de bebidas soft Triana durante 120 minutos, hasta el servicio de postre y café.

Los vinos que trabajamos en nuestros menús de grupo son D.O. Ribera del Duero, D.O.Ca Rioja, D.O Rueda, D.O Albariño.

Mínimo para grupos de 8 personas.

Todas las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio de comida serán abonadas antes de comenzar el evento o junto con los menús al final de la cena.
Los comensales deben ser confirmados con 24 horas de antelación, cobrándose 15€ por comensal en caso de fallar alguno las horas previas de la reserva.

INFORMACIÓN ADICIONAL


Para poder cerrar la reserva de grupo con alguno de los menús enviados se ha de realizar una señal de 100€ para grupos de hasta 10 personas y de 200€ para mayores de 10 personas mediante transferencia bancaria o, en efectivo en el restaurante si se prefiere.

Se cobrará la reserva al completo en caso de fallar comensales y no notificarlo con 72 horas de antelación.

No se admiten pagos con cheque restaurante para comidas de grupo.

La comida se abonará el mismo día de la reserva o, después del servicio en el restaurante o, previamente a la comida en caso de no pagar los clientes.

Para reservas en horarios de comidas el espacio reservado deberá abandonarse antes de las 20:00 horas.



914 095 683
eventos@restaurantetriana.es

¡SOLICITANOS INFORMACIÓN PARA OTROS DE NUESTROS LOCALES!



@albedriotaberna
albedriotaberna.com
911 17 09 44



@arandamadrid
arandamadrid.es
91 051 36 59

C/Narváez 39
28009 Madrid

914 095 683
eventos@restaurantetriana.es

T TRIANA
TABERNA - TAPEO - TRADICIÓN