



TRIANA

SABOR ANDALUZ

EN MESA



“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, 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

TODO A COMPARTIR

- Ensaladilla rusa de gambas con mahonesa de ajonjolí
- 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

POSTRES

Fuente de postres variados

PVP: 40€

**Incluye café e infusión*

**Incluye 3 bebidas soft Triana durante 120 minutos, hasta el servicio de postre y café.*

**Aumenta a barra libre por 44€/comensal.*

**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

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

POSTRES

Fuente de postres variados

PVP: 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

TODO A COMPARTIR

- Ensaladilla rusa de gambas con mahonesa de ajonjolí
- Croquetas melosas de jamón ibérico
- Buñuelos de queso payoyo y pimentón de la Vera
- Dados de merluza fritos con nuestro alioli de lima

SEGUNDOS 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
- Costilla ibérica confitada con barbacoa de Pedro Ximenez

POSTRES

Fuente de postres variados

PVP: 48€

**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 4

TODO A COMPARTIR

- Jamón ibérico de Bellota “Castro y Gonzalez”
- Ensalada templada de tomate con parmesano y crujiente de espárragos trigueros
- Croquetas melosas de gamba al ajillo
- Tortillita de camarón estilo Triana
- Dados de merluza fritos con nuestro alioli de lima

SEGUNDOS 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 • Pastel de chocolate con sopa de chocolate blanco

PVP: 55€

**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

TODO A COMPARTIR

- Jamón Ibérico de Bellota `Castro y Gonzalez`
- Lomito Ibérico de Bellota `Castro y Gonzalez`
- Queso curado de Oveja "Don Apolonio", Mejor queso de España 2023 `
- 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

SEGUNDOS A ELEGIR

- Arroz meloso de carabineros
- Entrecotte de vaca vieja madurado 30 días
- Calamar a la parrilla con sus patas crujientes y verduras salteadas
- Lingote de rape a la brasa con su bilbáina
- Arroz seco del Señorito
- Steak tartar al estilo clásico con las mejores patatas fritas
- Entrecotte de vaca vieja madurado 30 días, hecho en la brasa.
- Rabo de vaca estofado a la cordobesa con crujiente de patatas

POSTRE INDIVIDUAL

Tarta de queso artesana al horno o La Quitapenas

PVP: 70€

**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 adminite pago 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.

Grupo Triana

20 años de cocina honesta

LA CANDELA
de Triana
RESTAURANTE · BRASAS

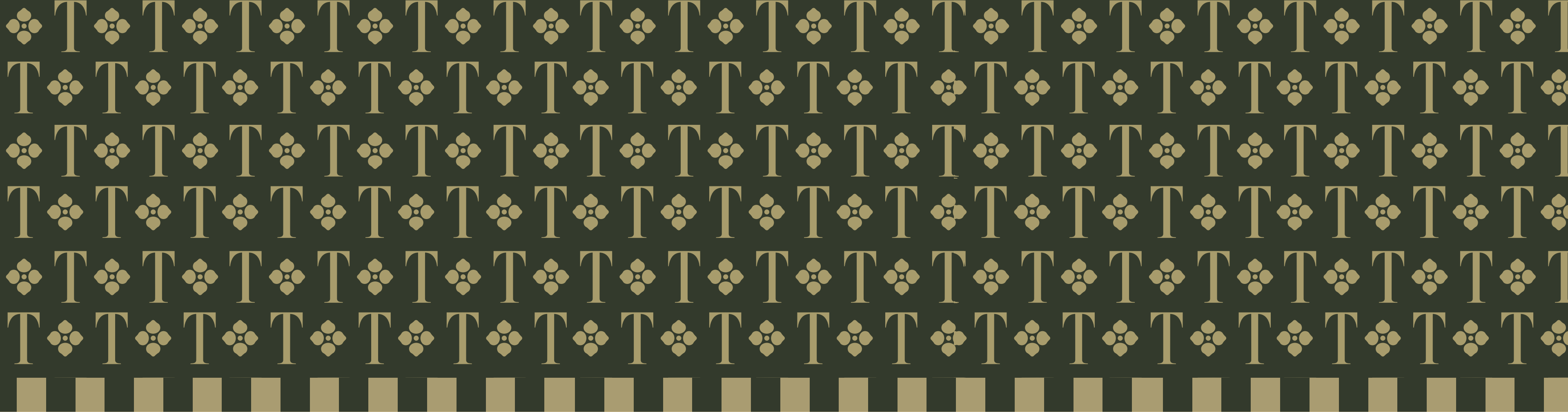
EL PATIO
DE TRIANA
TABERNA ANDALUZA

2006  MDR
TRIANA
SABOR ANDALUZ

ALBEDRÍO

TABERNA
LA MENINA





¡ M U C H A S G R A C I A S !

914 095 683

eventos@restaurantetriana.es

C/Narváez 39. 28009 Madrid