

DOSSIER DE MENÚS DE GRUPO



TRIANA

SABOR ANDALUZ

DOSSIER MENUS DE GRUPO
2026

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 servicio de agua, café e infusión.*

**Incluye 2 bebidas soft Triana (Cerveza de barril, refrescos, tinto de verano, vinos con DO)*

**Aumenta a barra libre por + 5€/comensal 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

TODO A COMPARTIR

- Tomate de temporada con esencia de Triana 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 servicio de agua, café e infusión.*

**Incluye 2 bebidas soft Triana (Cerveza de barril, refrescos, tinto de verano, vinos con DO)*

**Aumenta a barra libre por + 5€/comensal 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 cremosos de bacalao (Ud)
- 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 carrillera 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: 49€

**Incluye servicio de agua, café e infusión.*

**Incluye 2 bebidas soft Triana (Cerveza de barril, refrescos, tinto de verano, vinos con DO)*

**Aumenta a barra libre por + 5€/comensal 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 camarones ¡Cádiz en un bocado!
- 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: 60€

**Incluye servicio de agua, café e infusión*

**Incluye 2 bebidas soft Triana (Cerveza de barril, refrescos, tinto de verano, vinos con DO)*

**Aumenta a barra libre por + 5€/comensal 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
- Zamburiñas al horno con aceite especiado y ajo (2 unidades)
- Chipironcitos con parmentiere de trufa y huevo frito campero

SEGUNDOS A ELEGIR

- Arroz meloso de gamba roja alistada
- Entrecote 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
- Rabo de vaca estofado a la cordobesa con crujiente de patatas

POSTRE INDIVIDUAL

Tarta de queso artesana al horno o La Quitapenas

PVP: 72€

Incluye barra libre de bebidas soft Triana

**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

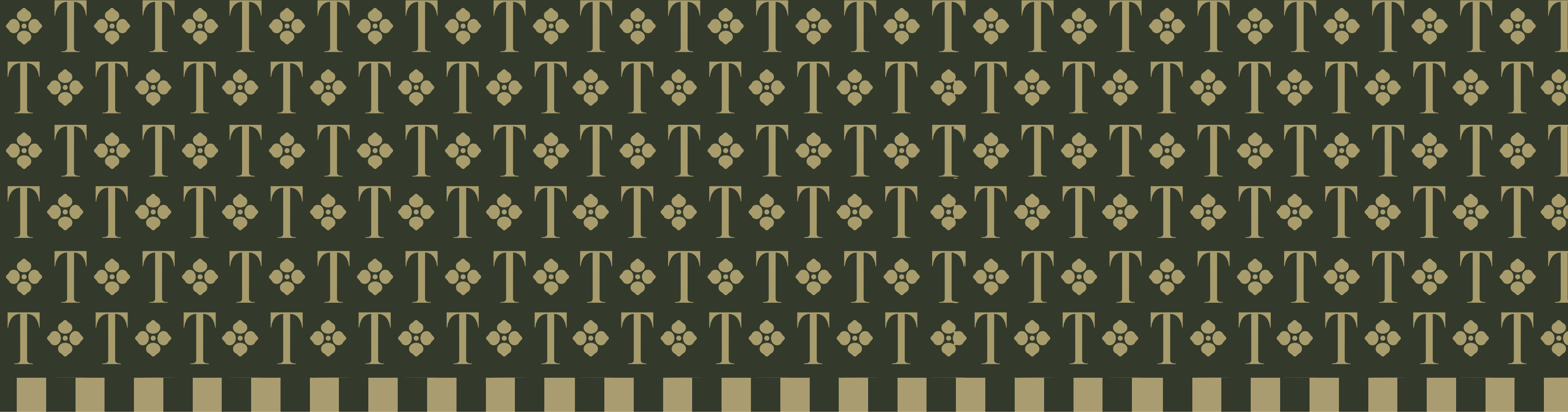
EL PATIO
DE TRIANA
TABERNA ANDALUZA

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