



UNS NADALS TRINQUETERS

SOPARS I DINARS ESPECIALS
DESEMBRE 2019
GENER 2020

— GASTRO  TRINQUET —

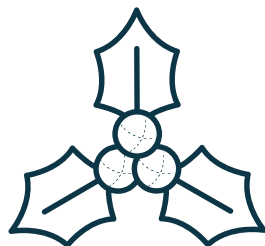
PELAYO

- desde 1868 -

— GRUPO —
**GASTRO
TRINQUET**


Estimats/des clients/es,
Des de **Pelayo Gastro Trinquet** volem facilitar-vos l'organització de les vostres reunions nadalenques i, per això, hem preparat els menús especials que ací vos presentem.

També hem preparat un menú infantil per als dinars dels dies 25 de desembre i 1 i 6 de gener.
Bones festes de part de tots els que treballem en Grup Gastro Trinquet!



Estimados/as clientes,

*Desde **Pelayo Gastro Trinquet** queremos facilitaros la organización de vuestras reuniones navideñas y, por eso, hemos preparado los menús especiales que aquí os presentamos.*

También hemos preparado un menú infantil para las comidas de los días 25 de diciembre y 1 y 6 de enero.

¡Felices fiestas de parte de todos los que trabajamos en Grupo Gastro Trinquet!

INFORMACIÓ I RESERVES
963 51 41 56

C/Pelayo, 6
46007 València

PELAYOGASTROTRINQUET.ES

MENÚ PER A GRUPS

DE L'1 DE DESEMBRE
AL 5 DE GENER

— GASTRO  TRINQUET —
PELAYO
- desde 1868 -

Menú EL DAU

ENTRANTES

Tomate en adobo, anchoa OO y arbequina
Titaina marinera
Bravas del Trinquet
Buñuelo cremoso de bacalao y ajo negro
Pulpo a la brasa, boniato asado y patata crujiente

PRINCIPAL COMIDAS (a elegir)

Fideuà de pato y setas
Arroz meloso de sepia, chipirones y galeras

PRINCIPAL CENAS (a elegir)

Rodaballo a la brasa
Chuletón de vaca nacional cada 4 personas

POSTRE



35,00 € / pax

IVA, pan y café incluidos, bebida aparte



DIES ESPECIALS

— GASTRO  TRINQUET —
PELAYO
- desde 1868 -

MIÉRCOLES
25 DICIEMBRE
2019

—  **COMIDA DE NAVIDAD**  —

ENTRANTES

Allipebre de rape, careta, mostaza verde y papas arrugás
Berenjena a la brasa, setas de temporada y papada ibérica
Sepiola a la brasa, sobrasada de porc negre y aceite de pistacho
Pelota de cocido con crema de nabos y gambas fritas

PRINCIPAL (a elegir)

Arroz meloso de marisco pelado y boletus
Arroz seco de secreto y ajos tiernos

POSTRE

Crema de chocolate blanco, mango asado y hojaldre



45,00 €/pax

IVA y pan incluidos, bebida y café aparte

MARTES
31 DICIEMBRE
2019

— **CENA DE NOCHEVIEJA** —

ENTRANTES

Tomate en conserva, anchoa OO y tapenade
Tartar de pluma ibérica, requesón y caramelo de regaliz
Cigala a la brasa, aceite de ajo negro y yema
Bao de carrillera guisada y curry rojo
Terrina de foie e higos
Coca de dacsá, quisquillas y mahonesa de lima
Alcachofa, yema de huevo y cecina

PRINCIPAL (a elegir)

Raya con almejas y alcachofas
Tataki de solomillo de ternera madurada
con parmentier de setas y foie-grass

POSTRE

Chocolate blanco, vainilla, coco y fruta de la pasión

UVAS de la SUERTE

COPA PREMIUM



BODEGA

Blanc de Trilogia D.O. València
Les Alcusses D.O. València
Agustí Torrelló Mata Brut D.O. Cava
Cervezas, refrescos, agua y café

80,00 €/pax
IVA y bodega incluidos

MIÉRCOLES
1 ENERO
2020

— **COMIDA de AÑO NUEVO** —

ENTRANTES

Coca de aceite con berenjena a la brasa y sardina ahumada
Calamar a la brasa con pisto de puerro y berenjena,
aceite de cítricos y tierra de aceitunas negras
Croqueta de gamba roja y cigalas
Canelón de pollo de corral, setas y trufa de invierno

PRINCIPAL (a elegir)

Fideuà de pato, setas y foie
Arroz meloso de cigalas y alcachofas

POSTRE

Torrija con crema inglesa y helado de mantecado



45,00 €/pax

IVA y pan incluidos, bebida y café aparte

LUNES
6 ENERO
2020

— **COMIDA de REYES** —

ENTRANTES

Buñuelo cremoso de bacalao
Ensaladilla de pollo y patata a la brasa con espuma de aceituna
Táco de cochinito deshuesado
Espuma de patata, alcachofas, panceta y foie a la sal

PRINCIPAL (a elegir)

Arroz seco de rape y gamba roja
Arroz meloso de pollo de corral y alcachofas

POSTRES

Turrón en texturas
Roscón de Reyes



40,00 € / pax

IVA y pan incluidos, bebida y café aparte

MIÉRCOLES
25 DICIEMBRE
2019

MIÉRCOLES
1 ENERO
2020

LUNES
6 ENERO
2020

— **MENÚ INFANTIL** —

ENTRANTES

Bravas del Trinquet

Croqueta

Minihamburguesa

PRINCIPAL (a elegir)

Paella Valenciana

POSTRE

Helado de chocolate/vainilla



25,00 € / pax
IVA, bebida y pan incluidos