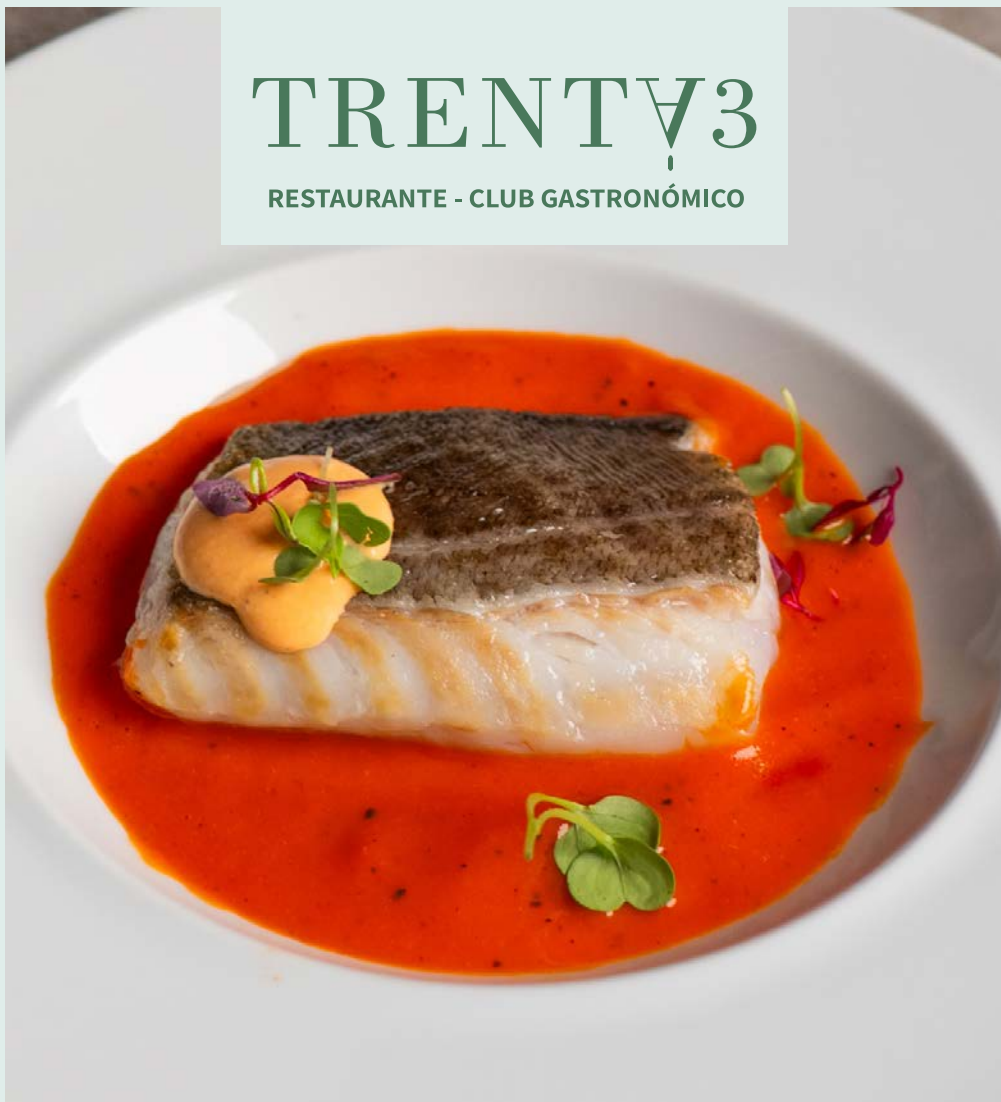


# TRENTV3

RESTAURANTE - CLUB GASTRONÓMICO



## Menús de grupo 2025

Válidos todo el año,  
excepto el mes de diciembre y fechas señaladas.

- Mínimo 8 personas -

[www.grupxativa.com](http://www.grupxativa.com) / [reserves@grupxativa.com](mailto:reserves@grupxativa.com)



# TRENTV3

## RESTAURANT · CLUB GASTRO

*Arroces, paellas  
y cocina mediterránea*

*Menús de grupo para  
empresas y particulares*

*Servicio 'take away'  
(para llevar)*

# TRENTV3

RESTAURANTE - CLUB GASTRONÓMICO

Trenta3 se encuentra en Les Corts, a cinco minutos de la Avenida Diagonal. Recientemente renovado, este espacio puede ser utilizado para eventos y celebraciones de empresas y particulares en modo compartido o privado y exclusivo.

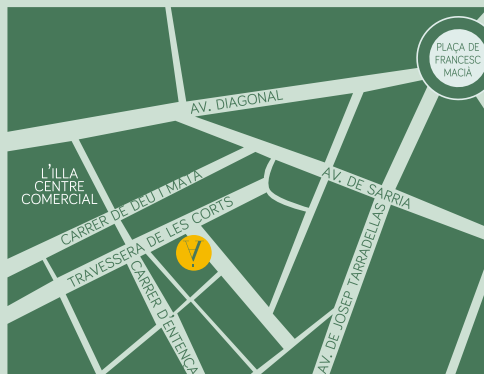
Tiene capacidad máxima de 60 a 90 comensales y dispone de material audiovisual y servicios complementarios para que los eventos sean únicos.

Posee de una terraza exterior con capacidad de hasta 18 comensales. Completa carta de mercado y mediterránea, con menús estándar o personalizados al gusto del cliente.

Al ser hermano y colindante a L' Arrosseria Xàtiva podrá disfrutar también de más de 25 variedades de paellas y arroces al más puro estilo valenciano.



PAELLAS, ENSALADAS, RISSOTTOS, CARNES, ARROCES, PESCADOS, MARISCOS



## Horario de cocina

### Cocina ininterrumpida:

12:30h a 23 / 23:30h  
(viernes, sábado y vísperas de festivo).

### Abierto los 365 días y noches del año.

Incluso festivos y domingos.

Bordeus, 33. Les Corts – Barcelona  
M (+34) 610 687 569  
[www.grupxativa.com](http://www.grupxativa.com)  
[trenta3@grupxativa.com](mailto:trenta3@grupxativa.com)

# ‘MENÚ BUFFET’

---

## TIPO BUFFET

Humus de garbanzos con chips vegetales

Canapé de cebolla confitada y queso

Ensaladilla de patata y bonito al aceite de trufa y patacones

Dúo de croquetas (jamón y pollo)

Tosta de sardina ahumada con mojo rojo, puerro y mayonesa de sésamo

Coca de cristal a los 4 quesos

Pan bao relleno de costilla a baja temperatura

Fideuá del Señorito (ciega)

## POSTRE

Surtido de tartas y frutas con chocolate

## BEBIDAS (a escoger)

Agua

Refresco o Cerveza

Copa de vino de la casa

(2 consumiciones por persona)



# ‘BELLA DUERMIENTE’

---

## PRIMER PLATO (a escoger)

Pan de coca con tomate

Gambas al ajillo

Tartar de fuet y salchichón ibérico

Alitas asadas con salsa oriental y langostinos al ajo y perejil

## SEGUNDO PLATO (a escoger)

Pollo al horno lacado a la miel con limón y finas hierbas

Salmón en puré de guisantes con espárragos en tinta negra

## POSTRE (a escoger)

Bola de helado

Trufas de chocolate

Naranjas preparadas con canela y Calvados

## BEBIDAS

Nuviana blanco (D.O. Valle del Cinca)

Nuviana tinto (D.O. Valle del Cinca)

Agua o refresco

Café o infusión

# ‘MONTESQUIEU’

---

## PRIMER PLATO (a escoger)

Carpaccio de tomate con ventresca de atún, cebolla y aceitunas

Virutas de torreznos

Calamarcitos con puerro

Ceviche de corvina con cerezas encurtidas y helado de pistacho

## SEGUNDO PLATO (a escoger)

Rabo de toro al vino tinto (estofado a baja temperatura)

Suquet (guiso) de rape con almejas y gambas

Costillar ibérico a baja temperatura

Esfera de merluza a la vasca

## POSTRE (a escoger)

Torrija de horchata con helado de vainilla

Agua de Valencia (cava, zumo de naranja y licores)

Bola de helado

## BEBIDAS

Amparín blanco (D.O. Rueda)

Ramón Bilbao tinto crianza (D.O.Ca. La Rioja)

Agua o refresco

Café o infusión

# ‘VOLTAIRE’

---

## PRIMER PLATO (a escoger)

Pan de coca con tomate

Jamón de bellota de Salamanca

Croqueta de gambot con panko

Royal de foie al Pedro Ximénez con manzana asada y crujiente de kikos

Pulpo cocido con pimentón de vera y patata con aceite arberquina

## SEGUNDO PLATO (a escoger)

Risotto de gambas y acelgas

Solomillo de ternera gallega con su guarnición

Dorada a la sal

Conejo al horno con salsa al pesto de pistachos

## POSTRE

Tiramisú de la casa

## BEBIDAS

Cuñas Davia blanco (D.O. Ribeiro)

Viña Pomal tinto reserva (D.O.Ca. La Rioja)

Agua o refresco

Café o infusión









# Condiciones generales de las reservas

- Estos menús son válidos para grupos a partir de 8 personas.
- En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
- Cualquier plato de menús de importe inferior se puede sustituir en menús de importe superior.
- En caso de querer modificar cualquier plato, háganoslo saber para estudiar el menú resultante.
- Se pueden elaborar menús a medida, a gusto del cliente.
- Los segundos platos escogidos deberán ser comunicados con 48 horas de antelación.
- El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada. Si se realiza después o en el momento de llegar al restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Se pedirá el 25% del importe por adelantado en días normales. En caso de que sea una fecha señalada (festivo o celebración especial) o se requiera el uso de un salón o comedor completo este importe deberá ser del 50% \*.
- En caso de exclusividad del local se deberá abonar con antelación el 100% de la factura.
- El cobro de la paga y señal, como de la cuenta final en el restaurante se deberá hacer con pago único y en ningún caso se podrá realizar el pago de forma unitaria por comensal.

\* Esta paga y señal se podrá hacer efectiva directamente en el local, mediante tarjeta de crédito, efectivo, bizum o a través de transferencia bancaria. Este importe se restará de la factura final de la comida o cena.

- La totalidad de la cuenta, en cualquier caso, deberá ser liquidada al finalizar la comida o cena. En caso de no poder pagar en ese momento, el pago deberá ser del 100% por adelantado.

En caso de no recibir el importe en concepto de confirmación, L' Arrosseria Xàtiva se reserva el derecho de no aceptar la reserva.

- Se contabiliza un agua de ½ litro por persona, así como 1 botella de vino para 3 personas (2 copas por persona apróx.) y se podrá cambiar las 2 copas de vino por un refresco o una cerveza. Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas y licores de más.





# GRUP XATIVA

**Para más información:**

Bordeus, 33. Les Corts – Barcelona

trenta3@grupxativa.com | M (+34) 610 687 569 | [www.grupxativa.com](http://www.grupxativa.com)

