

TRENTV3

RESTAURANTE - CLUB GASTRONÓMICO



Menús de grup 2025

Vàlids tot l' any

Excepte el mes de desembre i dates assenyalades

- Mínim 8 persones -

www.grupxativa.com / reserves@grupxativa.com



TRENTV3

RESTAURANT · CLUB GASTR

*Arrossos, paelles i cuina
mediterrània*

*Menús de grup per
a empreses i particulars*

*Servicio "Take away"
(per emportar)*

TRENTV3

RESTAURANTE - CLUB GASTRONÓMICO

Trenta3 es troba a Les Corts, a només cinc minuts de l'Avinguda Diagonal. Recentment renovat, aquest espai es pot utilitzar per a esdeveniments i celebracions d'empreses o particulars, en format compartit o privat i exclusiu.

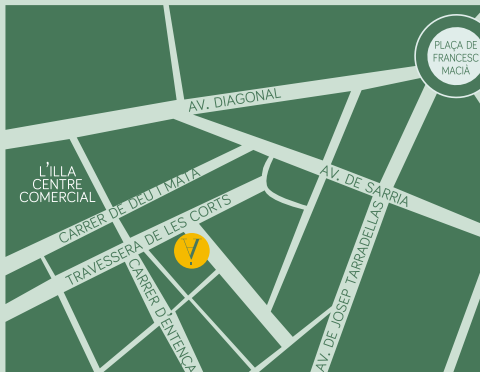
Té una capacitat màxima de 60 a 90 comensals i disposa de material audiovisual i serveis complementaris perquè els esdeveniments siguin únics.

També compta amb una terrassa exterior amb capacitat per a fins a 18 comensals. La carta ofereix una àmplia selecció de cuina de mercat i mediterrània, amb menús estàndard o personalitzats al gust del client.

En ser el restaurant germà i veí de L'Arrosseria Xàtiva, els clients poden gaudir també de més de 25 varietats de paellas i arrossos elaborats amb l'autèntic estil valencià.



PAELLAS, AMANIDES, RISSOTTOS, CARNS, ARROSSOS, PEIXOS, MARISC



Horari de cuina

Cuina ininterrompuda:

12:30h a 23 / 23:30h
(dissabte, diumenges i vesperes de festiu).

Obert els 365 dies i nits de l'any,
inclòs festius i diumenges.

Bordeus, 33. Les Corts – Barcelona
M (+34) 610 687 569
www.grupxativa.com
trenta3@grupxativa.com

'MENÚ BUFET'

TIPUS BUFET

Humus de cigrons amb xips vegetals

Canapè de ceba confitada i formatge

Amanida russa de patates i tonyina a l'oli de tòfona amb patacons

Dúo de croquetes (pernil i pollastre)

Torrada de sardina fumada amb mojo vermell, porro i maionesa de sèsam

Coca de cristall als 4 formatges

Pa bao farcit de costella a baixa temperatura

Fideuá del Senyoret (cega)

POSTRE

Assortiment de pastissos i fruites amb xocolata

BEGUDES

Aigua

Refresc o Cervesa

Copa de vi de la casa

(2 consumicions per persona)

'BELLA DORMENT'

PRIMER PLAT (a escollir)

Pa de coca amb tomàquet
Gambes a l'all
Tàrtar de fuet i xoriç ibèric
Aletes rostides amb salsa oriental i llagostins a l'all i julivert

SEGON PLAT (a escollir)

Pollastre al forn lacat amb mel, llimona i herbes fines
Salmó en puré de pèsols amb espàrrecs en tinta negra

POSTRE (a escollir)

Bola de gelat
Trufes de xocolata
Taronjes preparades amb canyella i calvados

BEGUDES

Nuviana blanc (D.O. Valle del Cinca)
Nuviana negre (D.O. Valle del Cinca)
Aigua o refresc
Café o infusió

‘MONTESQUIEU’

PRIMER PLAT (a escollir)

Carpaccio de tomàquet amb ventresca de tonyina, ceba i olives

Virutes de torreznos

Calamarsets amb porro

Ceviche de corvina amb cireres en vinagre i gelat de pistatxo

SEGON PLAT (a escollir)

Rabo de toro al vi negre (estofat a baixa temperatura)

Suquet (guisat) de rap amb cloïsses i gambes

Costellar ibèric a baixa temperatura

Esfera de merluça a la basca

POSTRE (a escollir)

Torrija d'orxata amb gelat de vainilla

Aigua de València (cava, suc de taronja i licors)

Bola de gelat

BEGUDES

Amparín blanc (D.O. Rueda)

Ramón Bilbao negre criança (D.O.Ca. La Rioja)

Aigua o refresc

Café o infusió

‘VOLTAIRE’

PRIMER PLAT (a escollir)

Pa de coca amb tomàquet

Pernil de gla de Salamanca

Croqueta de gambot amb pankó

Royal de foie al Pedro Ximénez amb poma rostida i cruixent de kikós

Pop cuit amb pebre vermell de Vera i patata amb oli arbequina

SEGON PLAT (a escollir)

Risotto de gambes i bledes

Filet de vedella gallega amb la seva guarnició

Daurada a la sal

Conill al forn amb salsa al pesto de pistatxos

POSTRE

Tiramisú de la casa

BEGUDES

Cuñas Davia blanc (D.O. Ribeiro)

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

Aigua o refresc

Café o infusió







Condicions generals de les reserves

Aquests menús són vàlids per a grups a partir de 8 persones.

- En un mateix grup no es podran combinar diferents menús.
- Qualsevol plat de menús d' import inferior es pot substituir en menús d' import superior.
- En cas de voler modificar qualsevol plat, contacteu amb nosaltres per estudiar el menú restant.
- També es poden elaborar menús a mida, a gust del client.
- Caldrà que ens notifiquin els segons plats amb 48 hores d' antelació.
- El nombre de comensals podrà disminuir fins a 24 hores abans de la cita reservada. Si es fa després o en el moment d' arribar al restaurant, s' haurà d' abonar l'import íntegre de les places reservades.
- Es demanarà el 25% de limport per avançat en dies normals. En cas que sigui una data assenyalada (festiu o celebració especial) o es requereixi l' ús d' un saló o menjador complet aquest import haurà de ser del 50% *.
- En cas d' exclusivitat del local, s' haurà d' abonar amb antelació el 100% de la factura.
- El cobrament de la paga i senyal, com del compte final al restaurant s' haurà de fer amb pagament únic i en cap cas es podrà realitzar el pagament de forma unitària per comensal.

* Aquesta paga i senyal es podrà fer efectiva directament al local, amb targeta de crèdit, efectiu, bizum o a través de transferència bancària. Aquest import es restarà de la factura final del menjar o sopar. La totalitat del compte, en qualsevol cas, haurà de ser liquidat en finalitzar el dinar o sopar. En cas de no poder-se pagar en aquell moment, el pagament per avançat ha de ser del 100%. En cas de no rebre l' import en concepte de confirmació, L' Arrosseria Xàtiva es reserva el dret de no acceptar la reserva.

- Es comptabilitza un aigua de ½ litre per persona, així com 1 ampolla de vi per a 3 persones (2 copes per persona aprox.) i es podrà canviar les 2 copes de vi per un refresc o una cervesa. Totes les ampolles que superin el nombre de comensals seran facturades a part, així com els refrescos, cerveses i licors de més.



GRUP XATIVA

Per a més informació:

Bordeus, 33. Les Corts – Barcelona

trenta3@grupxativa.com | M (+34) 610 687 569 | www.grupxativa.com

