

COMUNIONES 2024

HOTEL
LUZ


Superior

aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

COMUNIONES 2024

La gastronomía es uno de los hechos culturales inherentes al ser humano; como la música, se desarrolla en todas las culturas conocidas, y como el lenguaje, se mezcla y enriquece.

Y siendo cultura, fluye, como el agua, que precipita, que se filtra, sedimenta, quizá se mezcla en un mar lejano, y llega a una inesperada orilla... Un viaje eterno en el tiempo y en el espacio, para seguir siendo algo sencillo y puro, necesario.

Saborea, viaja, vuelve



MENÚ 68 €

CÓCTEL

Selección de vinos blancos y tintos, vermut, cerveza y refrescos.

APERITIVOS

Crujiente de tartar de corvina con toques picantes.

Rollitos vietnamitas de verduras asadas.

Croqueta de puchero.

Mini quiche de champiñones y parmesano.

ENTRANTE INDIVIDUAL, elige uno.

Ensalada de langostinos, papel de arroz y mahonesa de fruta de la pasión.

Ensaladilla de tomates del terreno, bacalao confitado con naranja y habas tiernas.

Lasaña de calabacín y merluza con veloute de vino blanco.

Ensalada templada de tajín de setas con panceta curada y aceite de frutos secos.

SORBETE, elige uno.

Limón y cava · Agua de Valencia.



MENÚ 68 €

SEGUNDO PLATO, escoge uno, para todos el mismo.

Arroz meloso de chipirones, mejillones y verduras de temporada.

Arroz meloso de sepia, langostinos y alcachofa confitada.

Risotto de setas y espárragos con queso de hierbas de les coves.

Arroz cremoso de manitas, chalotas y chipotle.

TARTA, selecciona una.

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao.

Tarta de café y caramelo y helado de vainilla.

Tarta Tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas.

Pastel de limón, con helado artesano de fresas.



MENÚ 75 €

CÓCTEL

Selección de vinos blancos y tintos, vermut, cerveza y refrescos.

Aperitivos

Crujiente de tartar de corvina con toques picantes.

Rollitos vietnamitas de verduras asadas.

Croqueta de puchero.

Mini quiche de champiñones y parmesano.

PRIMER plato a elegir.

Ensalada de langostinos, papel de arroz y mahonesa de fruta de la pasión.

Ensaladilla de tomates del terreno, bacalao confitado con naranja y habas tiernas.

Lasaña de calabacín y merluza con veloute de vino blanco.

Ensalada templada de tajín de setas con panceta curada y aceite de frutos secos.

SORBETE, elige un uno.

Limón y cava · Mojito · Naranja, Cointreau y cava · Mango y ron.



MENÚ 75 €

SEGUNDO PLATO, escoge uno, para todos el mismo.

Pulpo rockero del Grao con su jugo, okra y cherries.

Rodaballo asado con chipirones y ajos tiernos.

All i pebre de rape, gamba blanca y patatas confitadas.

Rulo de cordero asado, chutney de zanahoria especiada y yogurt.

Carrilleras ibéricas, chirivía cremosa y jugo de su cocción.

Vieta de ternera, con emulsión de chimichurri y tajín de setas.

TARTA, selecciona una.

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao.

Tarta de café y caramelo y helado de vainilla.

Tarta Tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas.

Pastel de limón, con helado artesano de fresas.

BODEGA COMÚN A AMBOS MENÚS:

Aguas.

Vino Blanco Marqués de Cáceres Verdejo D.O. Rueda.

Vino Tinto Azpilicueta crianza D.O. Rioja.

Cava Rimat Brut "Cim de Turó" D.O. Cava.

Cafés y licores.



MENÚ INFANTIL 44 €

PRIMER PLATO

Jamón de bodega, queso manchego, croquetas de la abuela y mini quiche.

SEGUNDO PLATO, escoge uno, para todos el mismo .

Nuggets de pollo con salsa barbacoa y patatas fritas.

Paellita valenciana sin hueso.

Mini hamburguesa de ternera con patata crujiente.

POSTRE

Helado de chocolate, vainilla y cookies.

Aguas y refrescos

MERIENDA

Bocadillo de jamón con tomate.

Sándwich con nocilla.

Animación incluida durante 3 horas en el precio del menú.

(Mínimo de participantes 25 niños)