

GALA 2024

HOTEL
LUZ

* * * * *
Superior

aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA



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.

ENTRADA INDIVIDUAL, elige una.

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

Ensalada de tomates del terreno, bacalao confitado con naranja y habitas 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, escoge 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.

POSTRE, escoge uno, para todos el mismo.

Ensalada de frutas de temporada.

"Coca de Castelló" (patata confitada, helado de turrón y espuma de yema).

Nuestra versión de **tarta whisky**.

Café y chocolate.

Melonchello con helado de limón.

BODEGA

Aguas.

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

Vino Tinto Azpilicueta crianza D.O. Rioja.

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

Cafés y licores.



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, elige una.

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

Ensalada de tomates del terreno, bacalao confitado con naranja y habitas 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, escoge 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 cherrys.

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 chimihurri y tajin de setas.

POSTRE, escoge uno, para todos el mismo.

Ensalada de frutas de temporada.

"Coca de Castelló" (patata confitada, helado de turrón y espuma de yema).

Nuestra versión de **tarta whisky**.

Café y chocolate.

Melonchello con helado de limón.

BODEGA

Aguas.

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

Vino Tinto Azpilicueta crianza D.O. Rioja.

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

Cafés y licores.

RESERVAS:

TF 964 201 010

eventos@hotelluz.com

**HOTEL
LUZ**

Superior

