



CÓCTEL

CIVIS
GRUPO

**HOTEL
LUZ**

* * * * *
Superior



CÓCTEL MISTRAL

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

APERITIVOS FRÍOS

Carpaccio de lomo Duroc con su tostada, mostaza y brotes tiernos.

Brioche con pisto de verduras y anchoa.

Focaccia de hierbas del monte con escalivada y olivada del Penyagolosa.

APERITIVOS CALIENTES

Yakitori de atún marinado en escabeche y su emulsión.

Croqueta de puchero.

Ravioli de requesón de Almazora, manzana y pesto de almendras.

Cafés e infusiones

30 €



CÓCTEL ORIÓN

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

APERITIVOS FRÍOS

Carpaccio de lomo Duroc con su tostada, mostaza y brotes tiernos.

Brioche con pisto de verduras rojo y anchoa.

Focaccia de hierbas del monte con escalivada y olivada del Penyagolosa.

Berenjena asada con su baba ganoush y almendras tostadas.

APERITIVOS CALIENTES

Yakitori de atún marinado en escabeche y su emulsión.

Croqueta de puchero.

Ravioli de requesón de Almazora, manzana y pesto de almendras.

Patata crujiente con hummus y toque picante.

DULCE

Cheese cake de horchata y brownie de chocolate

Cafés e infusiones

36 €



CÓCTEL AUSTRAL

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

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de cebo, pan tostado y tomate rallado.

Tablas de queso de Castelló con rosquilletas.

Focaccia de hierbas del monte con escalivada y olivada del Penyagolosa.

Tartar de paté de campaña con toques dulces.

APERITIVOS CALIENTES

Guiso de cordero con salsa de azafrán en un taco.

Sam de calamar, pico de gallo y chimichurri.

Patata crujiente con hummus y toque picante.

Croqueta de conejo del maestrazgo con emulsión de ajo negro.

Arrosesjat de sepia, langostinos y verduras de temporada.

DULCE

Cheescake de horchata y brownie de chocolate.

Cafés e infusiones.

45 €

HOTEL
LUZ

Superior





ARROCES

Para complementar la oferta añade un arrocito emplatado en sala a elegir +3 €

Arrossejat de Castelló.

Paella valenciana deshuesada.

Arrocito de verduras de temporada.

IVA INCLUIDO

RESERVAS:

TF 964 201 010

eventos@hotelluz.com



**HOTEL
LUZ**

Superior

