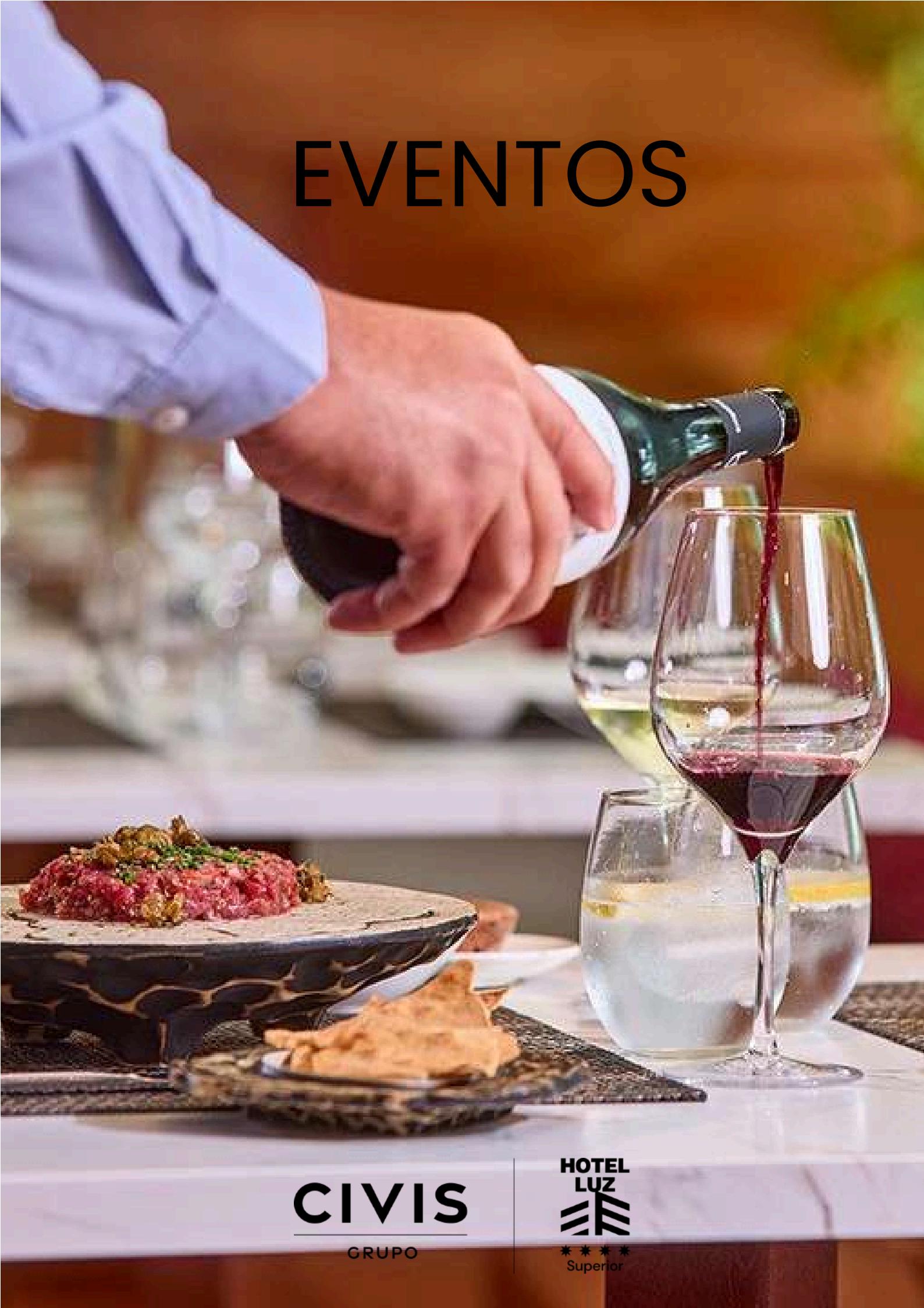


EVENTOS



CIVIS
GRUPO

HOTEL
Luz
★★★
Superior



MENÚ 40 €

OPCIÓN 1

Compuesto de un primero, un segundo y un postre (todos el mismo menú).

OPCIÓN 2 (+3€)

Compuesto de 3 entradas a compartir, un segundo y un postre (todos el mismo menú).

PRIMERO

Ensalada de patata, puerro asado, piparras encurtidas y cecina.

Ensaladilla de pulpo de roca con toques cítricos, picantes y ahumados.

Nuestro esgarraet (bacalao, pimiento rojo asado, cebolla caramelizada, olivada negra).

Milhojas de berenjena de ají de gallina, salsa calabacín y coco con plátano crujiente.

Ensalada con tomate, emulsión de escabeche, gamba blanca y verduritas de gazpacho.

CENTROS DE MESA

Tabla de jamón de bodega, pan tostado y tomate de penjar.

Tabla de quesos de Castellón, con toques de dulces.

Carpaccio Duroc con su jamón, mahonesa trufada y queso de hierbas con pan sardo.

Pastrami de ternera con pico de gallo, mostaza y pan sardo.

Ravioli de aguacate con tartar de corvina y AOVE.

El Steak tartar con tomates al kamado y yema curada con palo cortado.

Sashimi de pez espada, leche de tigre, tobiko y guacamole.

Tartar de berenjena asada especiada, muhamara y crujiente de lentejas.

Croqueta del aQua (conejo confitado con ajo negro).

Alcachofas setas y queso de les coves.

Okonomiyaki de carrillera de ternera con reducción de su jugo y katsobushi.

Wok de sepia y su pilpil, judías verdes y ajos crujientes.

Panzerotto de tomates confitados, albahaca, mozzarella y olivada.



MENÚ 40 €

SEGUNDO

Arroz meloso del aQua (sepia, langostinos y verduras de temporada).

Arroz cremoso de pato, foie y boletus.

Arroz al "forn" de calabaza, setas, garbanzos, trigueros y toque picante (máx 20 pax).

Fideos rossejats con galeras, chipirón en su tinta y ajitos tiernos.

Arroz seco costillar de ternera, espinacas tiernas guiso de verduras y emulsión de sofrito.

Ternera melosa a baja temperatura con maíz frito y falso rissoto de bulbo de apio. **+2€**

Costillar de cerdo a baja temperatura con toques picantes, maíz a la llama y su jugo. **+2€**

Un Tombet de Cordero de les Useres al estilo aQua con patatas confitadas al romero. **+4€**

Solomillo de ternera al punto con salsa stroganoff y boniato a las especias. **+8€**

Pastela de setas y calabaza con salsa de yogurt.

Lomo de corvina, pisto de verduras rojo y aguacate a la llama. **+2€**

Dorada rellena de douxelle de champiñones y salsa de sus espinas. **+2€**

Salmón redondo, con mejillones, langostinos, americana con pimienta de Jamaica. **+4€**

Taco de rodaballo, jugo de sus espinas, alcachofas confitadas y cremoso de chirivía. **+8€**

POSTRE

Ensalada de frutas.

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

Lingote de naranja y chocolate blanco con helado de cúrcuma.

Cheescake de almendra, toffe de café y helado de achicoria.

Bizcocho caliente de pistacho, salsa de higos y helado de anís.

Los Menús incluyen agua, refrescos, cerveza, vino blanco, tinto, cafés e infusiones.

COMPLEMENTOS Y APERITIVOS DE PIE

COMPLEMENTOS

Copa de bienvenida (vino, cerveza, refrescos con snack). **+6 €**

APERITIVOS DE PIE

Carpaccio de lomo Duroc con su tostada, mostaza y brotes tiernos. **+2€ unid.**

Brioche con pisto de verduras rojo y boquerón marinado. **+2€ unid.**

Focaccia de hierbas del monte con escalivada y olivada del Penyagolosa. **+2,5€ unid.** Berenjena asada con su baba ganoush y almendras tostada. **+2€ unid.**

Yakitori de atún marinado en escabeche y su emulsión. **+2,5€ unid.**

Croqueta de puchero. **+2,5€ unid.**

Ravioli de requesón de Almazora, manzana y pesto de almendras. **+2,5€ unid.**

Patata crujiente con hummus y toque picante. **+2€ unid.**

Crème brûlée de foie al ron añejo. **+5 €**

Anchoa del cantábrico, tomate confitado y pan sardo. **+2,5 €**

Coca de pulpo de roca y pimentón de la Mancha. **+2,5 €**

Langostinos crujientes con mayonesa de kimchi. **+2.5 €**

Croqueta de canana y gamba blanca. **+3 €**

Buñuelo de bacalao con hierbas frescas. **+3 €**

BUFFETS Y SERVICIOS ADICIONALES

BUFFET A ELEGIR, precios por persona.

Jamón ibérico de cebo de campo con pan tostado y tomate de penjar. **+ 6 €**

Buffet de carpaccio de ternera, parmesano, aove y focaccia variada **+5 €**

Estación Encurtidos con papas García. **+4 €**

Buffet de sashimi de salmón, genjibre, ponzu de cítricos y mahonesa de wasabi. **+5 €**

Buffet de Ostras valencianas con toques cítricos. (**consultar precio**)

Estación de arroces: Arroz rossejat y fideuà de ibéricos, setas y bolo de Villafranca. **+6 €**

Buffet Tatakis a elegir de ternera o atún rojo de almadraba. **+6 €**

SERVICIOS ADICIONALES

Cava en el aperitivo o el postre **+4 €**

Sorbetes **+4,50€** (El clásico, de Limón y Cava, , Mojito de ron, Naranja de nuestra Masía).

Tarta de celebración **+6 €** (Consultar tartas con antelación).

Copas **+8 €**

Copas premium **+10 €**

OTRAS BODEGAS

BLANCOS

Roques Negres (I.G.P Castellón). **+2 €**

José Pariente (Verdejo D.O. Rueda). **+2,5 €**

Martín Códax (Albariño D.O. Rías Baixas). **+3,5 €**

TINTOS

Roques Negres (I.G.P Castellón). **+2 €**

Finca Resalso (D.O. Ribera del Duero). **+2,5 €**

ESPUMOSOS

Bellmunt i Oliver Gran Brut (I.G.P. Castellón). **+2 €**

Gramona Imperial Brut Reserva (Corpinnat). **+5 €**

ESPUMOSOS POR BOTELLAS (Precio a consultar)

Gramona Innoble (Corpinnat).

Taittinger (A.O.C. Champagne).

IVA INCLUIDO

RESERVAS:

TF 964 201 010

eventos@hotelluz.com

