

# 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

