

EVENTOS 2024



HOTEL
LUZ

* * * *
Superior

aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

MENÚ 42 €

CENTRO

Primero a compartir centro de mesa a elegir **2 fríos y 1 caliente.**

ENTRADAS FRIAS, elige dos:

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

Tabla de chacinas selectas.

Tabla de quesos de Castelló, con toques de dulces.

Tabla de cecina de Morella, pan de cristal y tomate rallado.

Ensaladilla de txangurro con emulsión de americana y cremoso de ajíes.

Tomate de penjar relleno de tartar de jurel con caldo de cebollas.

Ensalada de la huerta con atún en escabeche.

Papadum, Muhammara y burrata.

Ceviche de pez espada, con maíz, aguacate y boniato asado.

Nuestro steak tartar con tomates al kamado y pan sardo.

Coca de Castelló (atún, piñones y huevo).

ENTRADAS CALIENTES, elige una.

Croquetas artesanas de puchero.

Empanadilla de conejo de El Maestrazgo con all i oli de ajos asados.

Alcachofas, setas y queso.

Calamar relleno de pisto de verduras picante thai.

Huevos crujientes con tajín de setas.



MENÚ 42 €

SEGUNDO PLATO, escoge uno, para todos el mismo.

Arroz meloso del aQua.

Risotto de verduras y crema de coliflor trufada.

Arroz cremoso de manitas, chalotas y chipotle.

Pollo tandori con jugo de espinas tostadas.

Pastela de verduras asadas, aceitunas de Aragón y salsa de tomate dulce.

Lubina rellena de verduras de primavera con holandesa de eneldo. +4€

Rulo de cordero asado, chutney de zanahoria especiado y yogurt. +4€

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.

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



SUPLEMENTOS

Cava en el aperitivo o en el postre – 4,00 Euros.

Sorbetes – 4,50 Euros.

El clásico, de limón y cava.

Piña colada.

Mojito de ron a la hierbabuena.

Naranja y Cointreau.

Licores acompañando los cafés – 3,00 Euros.

Cava para acompañar el postre – 3,00 Euros.

Tarta de celebración – 6,00 Euros.

Copas – 7,00 Euros.

Copas Premium – 10,00 Euros.

RESERVAS:

TF 964 201 010

eventos@hotelluz.com



MENÚ INFANTIL 28 €

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.

El menú incluye agua y refrescos.

Todos los precios anteriores llevan el IVA INCLUIDO.

RESERVAS:

TF 964 201 010

eventos@hotelluz.com

