



# 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

Cheesecake de horchata y brownie de chocolate.

Cafés e infusiones.

45 €

HOTEL  
LUZ  
\*\*\*\*\*  
Superior





# 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, gengibre, 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. **+4 €**

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

**IVA INCLUIDO**

**RESERVAS:**

TF 964 201 010

eventos@hotelluz.com

