

COMUNIONES



CIVIS
GRUPO

**HOTEL
LUZ**


Superior

La gastronomía es uno de los hechos culturales inherentes al ser humano; como la música, se desarrolla en todas las culturas conocidas, y como el lenguaje, se mezcla y enriquece.

Y siendo cultura, fluye, como el agua, que precipita, que se filtra, sedimenta, quizá se mezcla en un mar lejano, y llega a una inesperada orilla... Un viaje eterno en el tiempo y en el espacio, para seguir siendo algo sencillo y puro, necesario.

Saborea, viaja, vuelve.

CIVIS
GRUPO

**HOTEL
LUZ**


Superior



MENÚ 73 €

CÓCTEL

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

APERITIVOS (servido de pie)

Focaccia de hierbas del monte y olivada del Penyagolosa.

Coca de pulpo de roca y pimentón de la Mancha.

Croqueta de puchero.

Langostinos crujientes con mayonesa kimchi.

CENTRO DE MESA

Jamón ibérico de cebo de campo con quesos de Castelló y pan tostado con tomate.

ENTRANTE INDIVIDUAL, para todos el mismo.

Ensalada de tomate rosa del terreno, pipirrana verde, sardina ahumada y oliva negra.

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



MENÚ 73 €

SORBETE, elige uno.

Limón y cava

Naranja de nuestra masía.

SEGUNDO PLATO, para todos el mismo.

Arroz meloso de sepia, langostinos y alcachofa confitada.

Arroz cremoso de pato, boletus y foie.

Meloso Duroc con parmentier de zanahoria y salsa de jabugo.

Lomo de corvina, pisto de verduras rojo y aguacate a la llama.

Salmón redondo, con mejillones, langostinos, americana con pimienta de Jamaica. **+2 €**

Solomillo de ternera al punto con salsa strogonoff y boniato a las especias. **+6 €**

TARTA, selecciona una.

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao.

Tarta Tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas.

Pastel de limón, con helado artesano de fresas.

Nuestra carrot cake con helado de calabaza.

BODEGA COMÚN A AMBOS MENÚS:

Aguas.

Vino Blanco Marqués de Cáceres Verdejo D.O. Rueda.

Vino Tinto Excellens Cuvee crianza D.O. Rioja.

Cava Raimat Brut "Cim de Turó" D.O. Cava.

Cafés e infusiones.



MENÚ INFANTIL 45 €

PRIMER PLATO

Jamón de bodega, queso manchego, croquetas de la abuela y mini quiche.

SEGUNDO A ELEGIR, 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.

BEBIDAS

Aguas, refrescos y zumos.

MERIENDA

Bocadillo de jamón con tomate.

Sándwich con nocilla.

Animación incluida durante 3 horas en el precio del menú.

(Mínimo de participantes 25 niños)

RESERVAS:

TF 964 201 010

eventos@hotelluz.com

IVA INCLUIDO

