

MENÚS EVENTOS 21-22



INFORMACIÓN

964 20 10 10

eventos@hotelluz.com

MENÚS EVENTOS

MENÚ 1

Los entrantes *(a elegir tres para compartir a centro de mesa)*

Jamón de bodega, pan tostado y tomate de “penjar”.

Quesos de Castelló con toques de dulces.

Ensalada de patata, judías verdes, tomates secos y mahonesa de atún.

Ensalada de tomate y queso fresco de Almazora emulsión de olivada negra.

Huevos crujientes con tajine de setas.

Steak tartar con patata hojaldrada.

Croquetas caseras de puchero.

El plato principal

Arroz meloso de sepia, langostinos y verduras de temporada.

El postre

Ganache de chocolate blanco yogurt y coco.

La bebida

Aguas minerales, cervezas y refrescos.

Bodega recomendada.

Cafés e infusiones.

33 €/PERSONA. IVA INCLUIDO.



Recomendado por:



aQua
-restaurant-



MENÚS EVENTOS

MENÚ 2



Los entrantes *(a elegir tres para compartir a centro de mesa)*

Jamón de bodega, pan tostado y tomate de “penjar”.

Quesos de Castelló con toques de dulces.

Ensalada de patata, judías verdes, tomates secos y mahonesa de atún.

Ensalada de tomate y queso fresco de Almazora emulsión de olivada negra.

Huevos crujientes con tajine de setas.

Steak tartar con patata hojaldrada.

Croquetas caseras de puchero.

El plato principal

Nuestro arroz “empedrao” con panceta ahumada, bacalao y chipotle.

El postre

Nuestra versión de tarta whisky.

La bebida

Aguas minerales, cervezas y refrescos.

Bodega recomendada.

Cafés e infusiones.

35 €/PERSONA. IVA INCLUIDO

Recomendado por:



aQua
-restaurant-



MENÚS EVENTOS

MENÚ 3



Los entrantes *(a elegir tres para compartir a centro de mesa)*

Tabla de jamón ibérico, pan tostado y tomate de “penjar”.

Quesos de Castelló con toques de dulces.

Ensalada de patata, judías verdes, tomates secos y mahonesa de atún.

Sashimi de salmón con mahonesa de cítricos y caviar de yuzu.

Huevos crujientes con tajine de setas.

Steak tartar con patata hojaldrada.

Croquetas caseras de puchero.

El plato principal *(a elegir con antelación)*

Lubina, tombet de edamame y jugo de sus espinas.

O

Pollo crujiente con membrillo picante y gelé de naranja.

El postre

Naranja quemada, helada y natural.

La bebida

Aguas minerales, cervezas y refrescos.

Bodega recomendada.

Cafés e infusiones.

37 €/PERSONA. IVA INCLUIDO

Recomendado por:



aQua
-restaurant-



MENÚS EVENTOS



MENÚ 4

Los entrantes *(a elegir tres para compartir a centro de mesa)*

Jamón ibérico, pan tostado y tomate de “penjar”.

Quesos de Castelló con toques de dulces.

Cecina de Morella, pan de cristal y tomate rallado.

Ensalada de alcachofas confitadas, crema de “cacaos”, escarola y pan sardo *(en temporada)*.

Maki de atún picante y huevas de pez volador.

Tempura de verduritas con langostinos y emulsión de chimichurri.

Croqueta capresse.

El plato principal *(a elegir con antelación)*

Taco de Bacalao, trinxat de patata con sobrasada del Tormo y salsa de azafrán.

Ó

Carrilleras ibéricas, espuma de chirivía y jugo de su cocción.

El postre *(a elegir el mismo para todos con antelación)*

Chocolate, ron y café.

Ó

Nuestra versión de tarta whisky.

La bebida

Aguas minerales, cervezas y refrescos.

Bodega recomendada.

Cafés e infusiones.

40 €/PERSONA. IVA INCLUIDO.

Recomendado por:



aQua
-restaurant-



MENÚS EVENTOS

Observaciones

Bodega recomendada incluye:

Vino blanco Alcanta D.O. Alicante

Vino Tinto Oñal D.O.C.A Rioja



Complementos

Cava Raimat Cim de Turo Brut Reserva 3 €/Persona

Posibilidad de otras opciones de bodega:

Vino Blanco Marques de Cáceres D.O. Rueda 2 €/Persona

Vino Tinto Azpilicueta Reserva D.O.C.A Rioja 3 €/Persona

Tarta de Celebración:

Sustituir por el postre del menú Sin coste

Añadir al menú (consultar tipos de tarta) 6 €/Persona

Copas y Combinados. 7 €/Unidad

Licores 3 €/Unidad

Recepción/Aperitivo de bienvenida con Snack 5 €/Persona

Posibilidad de ampliar los entrantes Consultar

Servicios incluidos:

Decoración en las mesas

Parking durante el servicio de restaurante.

Servicio de Guardarropía

A tener en cuenta:

Estos precios incluyen IVA y son válidos para eventos con un mínimo de 16 personas.

Posibilidad de cambiar la estructura del menú; entradas individuales, medias raciones....

Ante cualquier inquietud no dude en contactar con nuestro equipo, nos adaptaremos a sus necesidades.

Recomendado por:

