



Menú de 85 euros

Precio: 85,00€

Aperitivo

Seis variedades a elegir.

Primer plato (entrada o pescado)

Ensalada acevichada de langostinos con brotes y flores.

Tallarines de sepia confitada con ensalada de patata, emulsión de anchoas y trompetillas escabechadas.

Cecina, avellanas, berenjena, queso de cabra y tomates a la estufa.

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras.

Taco de bacalao, confit de verduras y crema de boletus.

Sorbete

Limón al cava

Caipiroska

Carnes

Pastela de pato con frutas de hueso.

Buey black angus, salsa de chipotle y chiles dulces, maduro y molondrón.

Fricandó ibérico al vermut, con su guarnición aromática.

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz.

Postre (servido como tarta)

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao y crema de yogurt y chocolate blanco.

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

Pastel de limón, con helado artesano de fresas.

Pastel de chocolate y nueces, helado de flores de azahar y curry.

Bodega incluida

Hotel Luz Castellón

Aguas minerales

Cafés y licores

Vino blanco Marqués de Cáceres d. O. Rueda

Vino tinto Azpilicueta crianza d. O. Rioja

Cava raimat Chardonnay brut d. O. Cava

Barra libre durante 3 horas