



Menú Boda 60€

Precio: 60,00€

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

Pastel 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 yogur 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 en todos los menús

Aguas minerales.
Cafés y licores.
Vino blanco Marqués de Cáceres D.O. Rueda.

Hotel Luz Castellón

Vino tinto Azpilicueta crianza D. O. Rioja.
Cava Rimat Chardonnay Brut D. O. Cava.