



## 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.