



CENA CÓCTEL

CASTELLS A LES ARTS

NIT DEL FOC 2026

LES ARTS

CENA CÓCTEL NIT DEL FOC 2026

BODEGA

Vino blanco de proximidad Parsimonia D.O. Utiel-Requena
Vino tinto de proximidad Venusto madurado D.O. Utiel-Requena
Cava valenciano Alegranza
Cervezas (con y sin alcohol)
Refrescos variados
Aguas minerales (con y sin gas)

SNACKS

Crujiente de *pa amb oli i sucre*
Anacardos a la barbacoa

APERITIVOS FRÍOS

Macaron de Almussafes
Dado de salmón macerado con crema de *wasabi* y teja *kimchi*
Piccolino de aceitunas negras con jamón ibérico y aceite de oliva virgen extra
Pincho de langostino con tomate, salsa agri dulce y albahaca fresca
Montadito de pollo y queso al curry
Chapatina de habitas baby con presa ibérica y cebolla caramelizada
Dados de queso curado con picos artesanales
Focaccia all'olio con pastrami y mahonesa de mostaza
Selección de ibéricos de la tierra
Mini gofre salado de tomate seco con crema de pesto y olivada
Nube crujiente de *wagyu* a la trufa

APERITIVOS CALIENTES

Burger de alcachofa con salsa *bourbon*
Tortilla de patata con cebolla caramelizada y mahonesa de trufa blanca y de piquillo
Pepito de calamares con mahonesa de lima
Burger de *wagyu* con queso

RINCONES GASTRONÓMICOS

Rincón de guisos caseros
Rincón de cocas valencianas
Rincón de croquetas de autor

POSTRES

Dados de *coca de llanda*
Trufa de chocolate con frambuesa y menta fresca
Mini carrot cake con lámina de chocolate Gourmet
Dados de fruta de temporada



GENERALITAT
VALENCIANA

