



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 agridulce 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

