



SOPAR CÒCTEL

# **CASTELLS A LES ARTS**

NIT DEL FOC 2026

# LES ARTS

## SOPAR CÒCTEL NIT DEL FOC 2026

### BODEGA

Vi blanc de proximitat Parsimonia D.O. Utiel-Requena  
Vi negre de proximitat Venusto madurat D.O. Utiel-Requena  
Cava valencià Alegranza  
Cerveses (amb i sense alcohol)  
Refrescos variats  
Aigua mineral (amb i sense gas)

### SNACKS

Cruixent de pa amb oli i sucre  
Anacards a la barbacoa

### APERITIUS FREDS

*Macaron d'Almussafes*  
Dau de salmó macerat amb crema de *wasabi* i teula *kimchi*  
*Piccolino* d'olives negres amb pernil ibèric i oli d'oliva verge extra  
Pinxo de llagostí amb tomaca, salsa agredolça i alfàbega fresca  
Muntadet de pollastre i formatge al curri  
Xapateta de faves *baby* amb presa ibèrica i ceba caramel·litzada  
Daus de formatge curat amb bastonets de pa artesanals  
*Focaccia all'olio* amb *pastrami* i maionesa de mostassa  
Selecció d'ibèrics de la terra  
Mini gofre salat de tomaca seca amb crema de *pesto* i olivada  
Núvol cruixent de *wagyu* a la trufa

### APERITIUS CALENTS

Burger de carxofa amb salsa *bourbon*  
Truita de creïlla amb ceba caramel·litzada i maionesa de trufa blanca i de *piquillo*  
*Pepito* de calamars amb maionesa de llima dolça  
Burger de *wagyu* amb formatge

### RACONS GASTRONÒMICS

Racó de guisats casolans  
Racó de coques valencianes  
Racó de croquetes d'autor

### POSTRES

Daus de coca de llanda  
Trufa de xocolata amb gerds i menta fresca  
Mini *carrot cake* amb làmina de xocolata Gourmet  
Daus de fruita de temporada



GENERALITAT  
VALENCIANA

