

MENÚ

# CASTELLS A LES ARTS



# LES ARTS

## FRÍOS

Mini sándwich de rabanito y queso gouda

Triángulo de queso curado con picos

Envuelto de salmón con crema de yogurt

Montadito de solomillo ibérico a la mostaza

*Coupelle* de salmorejo con huevo de codorniz y polvo de jamón

*Cornetto soft* de pollo y nata con mermelada de tomate dulce y crujiente de albahaca

*Macaron* de foie con kikos y polvo de oro

*Piccolino* de jamón ibérico

Montadito de pollo y curry

Pincho de langostino de Palamós con tomate seco y salsa agridulce

Mini bocatín de atún con olivas

---

## CALIENTES

Mini bocatín de lomo con pisto

Hamburguesa botón con queso

En la línea de las bravas

Buñuelo de bacalao, hongos y pimientos del piquillo con mahonesa de soja y tomillo

---

## POSTRES

Mini gofres con chocolate y crema de queso

Pincho de trufa de chocolate con frambuesa y menta fresca

*Coca de llanda*

Dados de fruta fresca

## BODEGA

Vino blanco y vino tinto Parsimonia, D.O. Utiel-Requena

Cervezas y refrescos

Aguas minerales (con y sin gas)

Café e infusiones