MENÚ

NIT DEL FOC A LES ARTS

DESDE 1957
GOURMET
CATERING EVENTOS

LES ARTS
VALÈNCIA

LES ARTS

SNACKS

Crujiente de *pa amb oli i sucre*
Chips de yuca con sal ahumada

FRÍOS

Pincho de langostino con tomate seco, salsa agridulce y albahaca fresca
Taco de salmón ahumado con aceite de eneldo
Macaron de ventresca con encurtidos
Piccolino alemán con jamón ibérico y aceite de oliva virgen Extra
Montadito de pollo y queso al curry
Higo relleno de queso fresco sobre crujiente de pan de especias
Triángulo de queso curado con almendras fritas a la sal
Focaccia de pavo *all'olio* con queso y rúcula fresca
Montadito de *esgarraet*
Empanadillas de pisto
Cornetto soft de pollo y nata con mermelada de tomate dulce y crujiente de albahaca

CALIENTES

Croquetón de *ceps*
Hamburguesa de ternera botón con queso
Galleguito de revuelto con bacon
Pepito de calamares con mahonesa de lima
Tiras de pollo con salsa Barbacoa
Rollito de pollo crujiente con pasta filo

BUFFETS

Pizzas: Jamón York y queso / Verduras / 4 quesos
Tortillas: Patata / Verduras / Morcilla
Cocas: Pisto & piñones / Queso de cabra y cebolla caramelizada / Espinacas

POSTRE

Dados de *coca de llanda*
Craquelín de turrón
Trufas de chocolate
Tatín hojaldrado de plátano

BODEGA

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