

MENÚ

NIT DEL FOC A LES ARTS



LES ARTS

SNACKS

Cruixent de pa amb oli i sucre

Xips de iuca amb sal fumada

FREDS

Pinxo de llagostí amb tomaca seca, salsa agredolça i alfàbega fresca

Dau de salmó fumat amb oli d'anet

Macaron de ventresca amb envinagrats

Piccolino alemany amb pernil ibèric i oli d'oliva verge Extra

Muntadet de pollastre i formatge al curri

Figues seques farcides de formatge fresc sobre cruixent de pa d'espècies

Triangle de formatge curat amb ametlles fregides a la sal

Focaccia de tito all'olio amb formatge i ruca fresca

Muntadet d'esgarraet

Empanades de pisto

Cornetto soft de pollastre i nata amb melmelada de tomaca dolça i cruixent d'alfàbega

CALENTS

Croquetó de ceps

Hamburguesa de vedella amb formatge

Galleguito de remenat d'ous amb bacó

Pepito de calamars amb maionesa de llima dolça

Tires de pollastre amb salsa Barbacoa

Farcell de pollastre cruixent amb pasta filo

BUFFETS

Pizzes: Pernil dolç i formatge / Verdures / 4 formatges

Truites: Creïlla / Verdures / Botifarra

Coques: Pisto & pinyons / Formatge de cabra i ceba caramel·litzada / Espinacs

POSTRES

Daus de coca de llanda

Craquelin de torró

Trufes de xocolata

Tatin fullat de plàtan

BODEGA

Vi blanc de proximitat Parsimonia D.O. Utiel-Requena

Vi negre de proximitat Venusto madurat D.O. Utiel-Requena

Cerveses (amb i sense alcohol)

Refrescos variats

Aigües minerals (amb i sense gas)

Café i infusions