



## Menús 2010

*El hotel Luz Castellón y su restaurante Aqua, referenciado en las guías más prestigiosas del país, le brinda la oportunidad de celebrar sus reuniones y pequeños acontecimientos sociales y familiares con la gastronomía y el servicio más esmerado, en la privacidad de nuestros confortables salones y con todos los servicios de un establecimiento que trabaja día a día en la vanguardia de la hospitalidad.*

*Nuestro abanico de posibilidades para confeccionar el menú perfecto para su evento o celebración es infinito y flexible, podemos adaptarnos al número de personas, estructura de la comida, presupuesto, bodega y servicio que usted desee, aunque a continuación, les proponemos una serie de menús que pueden servirle como base para una cena entre amigos, una reunión familiar, un bautizo, jubilación...*

**Menú nº1.....23,50 €**

Ensalada de gambas y costrones de pan frito,  
Mahonesa ligera de mostaza, limón y salsa worcestershire

Asado de lomo de Teruel con salsa de champiñones

Helado de vainilla con chocolate y cookies

Aguas minerales,  
Vino tinto Viñas del Vero  
Café e Infusiones

**IVA NO INCLUIDO**

**Menú nº2.....23,50 €**

Risotto de alcachofas y queso parmesano

Lomitos de caballa a la plancha sobre pimientos asados y aliñados al estilo andalusí

Helado de nueces caramelizadas

Aguas minerales,  
Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)  
Café e Infusiones

**Menú nº3.....25,00 €**

Centro de mesa

Ensalada mediterránea con atún en escabeche de cítricos y especias  
Las croquetas de puchero  
Los huevos rotos con jamón

Taco de salmón al vapor con verduritas y crema agria

Fresones con vino y rosas

Aguas minerales,  
Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)  
Café e Infusiones

*IVA NO INCLUIDO*

**Menú nº4.....26,50 €**

---

### Centro de mesa

Coca 3D de pimientos verdes y sardina de bota  
Tempura de verduras de temporada  
Ensaladilla de langostinos

Albóndiga de ibérico y orejones lacada con jengibre, soja y sésamo,  
Pequeña ensalada de brotes tiernos

Manzana caramelizada, helado de vainilla

Aguas minerales,  
Vino tinto viñas del Vero  
Café e Infusiones

**Menú nº5.....28,00 €**

(Este menú se confeccionará para un máximo de 40 personas)

### Centro de mesa

Montadito de verduras asadas con mojama casera de atún y olivada negra

Ensalada de templada de cochifrito con setas en medio escabeche

Los nísperos rellenos de foie con gelatina de vino dulce

Arroz “rossejat” de sepia, alcachofas y langostinos

Nieve sobre tierra  
Avellanas de Benassal, chocolate y un toque de trufa

Aguas minerales,  
Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)  
Café e Infusiones

**Menú nº5 (con arroz de setas y bogavante).....35,00 €**

(Este menú se confeccionará para un máximo de 40 personas)

**IVA NO INCLUIDO**

**Menú nº6.....35,00 €**

Centro de mesa

Ensalada de alcachofas y queso de cabra con piñones garrapiñados y jamón de pato

Brandada de bacalao con bizcocho de pimientos y aceitunas negras

Tempura de langostinos con mojo de aguacate y cominos

Lomos de Besugo confitado en aceite de ajo y guindilla  
con patatitas de sartén

ó

Pluma ibérica  
Con coliflor y turrón salado

La macedonia bajo cero

Aguas minerales  
Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)  
Vino tinto viñas del vero (D.O. Somontano)  
Café e Infusiones

*(\*) Para mesas de más de 25 personas, la elección deberá ser anticipada*

**IVA NO INCLUIDO**

**Menú nº7.....38,00 €**

Salpicón de bacalao ahumado

---

con espuma de naranja

La caldereta de langostinos

Crujiente de foie fresco y verduras de temporada

Helado de café

con virutas y crema de chocolate,

Aguas minerales

Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)

Vino tinto viñas del vero (D.O. Somontano)

Café e Infusiones

**Menú nº8.....42.50€**

Lomito de lubina escabechado

con ensalada fresca de verduritas, flores y brotes

Vieira asada

sobre “rossejat” de fideos con chipirones y ajos tiernos

Fricandó ibérico

con boletus edulis, avellanas y trufa

Cremoso de té negro

con helado de cardamomo y salsa de chocolate blanco

Aguas minerales

Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)

Vino tinto viñas del vero (D.O. Somontano)

Café e Infusiones

*IVA NO INCLUIDO*

**Menú nº9.....50,00 €**

Ceviche de langostinos con sorbete de tequila, nachos y guacamole

Pargo asado  
con sopita de pan de oro

Centro de paletilla de cordero  
Con ensalada templada de berenjenas, albahaca y aceitunas negras

Bizcocho coulant de calabaza, almendras y mascarpone  
con helado de leche merengada

Aguas minerales  
Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)  
Vino tinto viñas del vero (D.O. Somontano)  
Café e Infusiones

*IVA NO INCLUIDO*

### **El Cocktail**

**Bebidas.....6,00 €**

Durante el servicio de su cocktail se ofrecerá una selección de vinos, vermouths, cervezas y refrescos.  
Este cocktail ser prelude de una comida, o por sí mismo un almuerzo o cena informal...

**Suplemento Cava.....2,50 €**

Deliciosas burbujas del color del oro...

**Buffets temáticos...**

**Jamón ibérico trinchado en sala.....350 €/ Ud**

**Risotto de setas y pollo de corral.....2 €**

**Sushis y sashimi.....2,00 €/Pieza**

**Mexico Lindo.....3 €**

**Tabla de quesos.....3.5 €**

**Nuestras elaboraciones.....2,00 €/Variedad**

Tan solo tiene que escoger la cantidad y la variedad de los aperitivos que le resulten más adecuados para las características de su evento...

Maki sushi de salmón ahumado y queso cremoso con finas hierbas

Cucuruchos de brandada de bacalao con pimientos

Las croquetas de puchero

Mini berenjenas rellenas de carne con salsa de queso

Cazuelitas de huevos rotos con jamón

Cucharitas de foie en escabeche con ensalada de brotes

Langostinos en tempura

Cucharitas de alcachofa con soja, sésamo y miel

Las piñonadas de Almedijar

Cucharitas de mejillones con agua de mar

Tataki de atún con verduritas, jengibre y soja

Raviolis fritos de pollo y gambas con especias tandoori

Mini chapatitas de sobrasada y queso de cabra

Mini lasaña bolognesa

Bolitas de nachos con guacamole

Jamoncitos de pollo con salsa de mostaza y miel

Cucharitas de caballa a la plancha con ensalada de pimientos asados al estilo andalusí

Buñuelitos de bacalao

Bombones de foie. Lichis y rosas

Cucharitas de huevo con huevas

Coca de tomate

Trufas de chocolate y naranja

**Miniaturas dulces**

IVA NO INCLUIDO

## Los Complementos

**Licores (acompañando los cafés) .....1,00 €**

Trufas y miniaturas dulces .....	2,00 €
Cava Gramona Brut.....	2,00 €
Sorbetes .....	3,00 €
De limón al cava, Mojito, etc....	
Tarta de celebración.....	4,50 €

**Menú nº 1 para niños.....15,00 €**  
Croquetas, papas y aceitunas  
Espagueti a la bolognesa

Agua y refrescos

**Menú nº 2 para niños.....20,00 €**  
Entremeses fríos y calientes  
Escalope de pollo empanado con patatas fritas  
Helado

Agua y refrescos

*IVA NO INCLUIDO*