

CENA CÓCTEL

CASTELLS A LES ARTS

NIT DEL FOC 2025



LES ARTS

CENA CÓCTEL NIT DEL FOC 2025

BODEGA

Vino blanco de proximidad, Parsimonia D.O. Utiel-Requena
Vino tinto de proximidad, Venusto madurado, D.O. Utiel-Requena
Cerveza (con y sin alcohol)
Refrescos
Agua mineral (con y sin gas)

SNACKS

Crujiente de *pecorino* con semillas de chía.
Lámina roja con *furikake* de camarón.

APERITIVOS FRÍOS

Macaron de ventresca con encurtidos.
Trilogía de salmón en texturas sobre hojaldre.
Piccolino de aceitunas negras con jamón ibérico y aceite de oliva virgen extra.
Pincho de langostino con tomate seco, salsa agri dulce y albahaca fresca.
Montadito de pollo y queso al curry.
Chapatina de habitas baby con presa ibérica y cebolla caramelizada.
Triángulos de queso curado con picos artesanales.
Focaccia all'olio con pavo, queso y rúcula fresca.
Canapé de pulpo y hummus.
Mini gofre salado de tomate seco con crema de pesto y olivada.
Cornetto soft de pollo y nata con mermelada de tomate dulce y crujiente de albahaca.

APERITIVOS CALIENTES

Burger de alcachofa con salsa bourbon.
Tortilla de patata con cebolla caramelizada y mahonesa de trufa blanca y de piquillo.
Brocheta de solomillo ibérico al romero.
Pepito de calamares con mahonesa de lima.
Burger de ternera con queso.
Croquetón de *ceps*.

RINCONES GASTRONÓMICOS

Rincón de guisos caseros.
Rincón de tartar de salchichón de Requena.
Rincón de *coques*.

POSTRES

Dados de *coca de llanda*.
Trufa de chocolate con frambuesa y menta fresca.
Mini *carrot cake* con lámina de chocolate Gourmet.
Dados de fruta de temporada.