

SOPAR CÒCTEL

CASTELLS A LES ARTS

NIT DEL FOC 2025



LES ARTS

SOPAR CÒCTEL NIT DEL FOC 2025

BODEGA

Vi blanc de proximitat Parsimonia, D.O. Utiel-Requena
Vi negre de proximitat, Venusto madurat, D.O. Utiel-Requena
Cervesa (amb i sense alcohol)
Refrescos
Aigua mineral (amb i sense gas)

SNACKS

Cruixent de *pecorino* amb llavors de xia.
Làmina roja amb *furikake* de gambeta.

APERITIUS FREDS

Macaron de ventresca amb envinagrats.
Trilogia de salmó en textures sobre pasta de full.
Piccolino d'olives negres amb pernil ibèric i oli d'oliva verge extra.
Pinxo de llagostí amb tomaca seca, salsa agredolça i alfàbega fresca.
Muntadet de pollastre i formatge al curri.
Xapateta de faves baby amb presa ibèrica i ceba caramel·litzada.
Triangles de formatge curat amb puntes artesanals.
Focaccia all'olio amb tito, formatge i ruca fresca.
Canapé de polp i hummus.
Mini gofre salat de tomaca seca amb crema de pesto i olivada.
Cornetto soft de pollastre i nata amb melmelada de tomaca dolça i cruixent d'alfàbega.

APERITIUS CALENTS

Burger de carxofa amb salsa bourbon.
Truita de creilla amb ceba caramel·litzada i maionesa de tòfona blanca i de *piquillo*.
Broqueta de rellom ibèric al romani.
Pepito de calamars amb maionesa de llima tendra.
Burger de vedella amb formatge.
Croquetota de ceps.

RACONS GASTRONÒMICS

Racó de guisats casolans.
Racó de tàrtar de salsitxa de Requena.
Racó de coques.

POSTRES

Daus de coca de llanda.
Trufa de xocolata amb gerd i menta fresca.
Mini *carrot cake* amb làmina de xocolata Gourmet.
Daus de fruita de temporada.