

COMUNIONES 2025



CIVIS

GRUPO

**HOTEL
LUZ**


Superior

COMUNIONES 2025

La gastronomía es uno de los hechos culturales inherentes al ser humano; como la música, se desarrolla en todas las culturas conocidas, y como el lenguaje, se mezcla y enriquece.

Y siendo cultura, fluye, como el agua, que precipita, que se filtra, sedimenta, quizá se mezcla en un mar lejano, y llega a una inesperada orilla... Un viaje eterno en el tiempo y en el espacio, para seguir siendo algo sencillo y puro, necesario.

Saborea, viaja, vuelve.

CIVIS

GRUPO

**HOTEL
LUZ**


Superior



MENÚ 70 €

CÓCTEL

Selección de vinos blancos y tintos, vermut, cerveza y refrescos.

APERITIVOS (servidos de pie)

Crujiente de tartar de Atún rojo con toques picantes.

Boquerón marinado en vermut y tomate confitado.

Croqueta de puchero.

Mini quiche de champiñones, lardones y parmesano.

CENTRO DE MESA

Jamón ibérico de cebo de campo con quesos de Castelló y pan tostado con tomate.

ENTRANTE INDIVIDUAL, para todos el mismo

Ensalada de langostinos, papel de arroz y mahonesa de fruta de la pasión.

Ensalada de tomates del terreno, bacalao confitado con naranja y habitas tiernas.

Nuestro Coctel de marisco, con chips de nori crujiente.

SORBETE, elige uno.

Limón y cava

Naranja de nuestra masía.



MENÚ 70 €

SEGUNDO PLATO, para todos el mismo.

Arroz meloso de chipirones, mejillones y verduras de temporada.

Arroz meloso de sepia, langostinos y alcachofa confitada.

Costillar de cerdo en baja temperatura y asado con toques picantes, maíz a la llama y su jugo.

Lomo de dorada, alboronía, yema cremosa y praliné de piñones.

TARTA, selecciona una.

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao.

Tarta Tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas.

Pastel de limón, con helado artesano de fresas.

Nuestra carrot cake con helado de calabaza.



MENÚ 80 €

CÓCTEL

Selección de vinos blancos y tintos, vermut, cerveza y refrescos.

APERITIVOS (servidos de pie)

Crujiente de tartar de Atún rojo con toques picantes.

Boquerón marinado en vermut y tomate confitado.

Croqueta de puchero.

Mini quiche de champiñones, lardones y parmesano.

CENTRO DE MESA

Jamón ibérico de cebo de campo con quesos de Castelló y pan tostado con tomate.

ENTRANTE INDIVIDUAL, para todos el mismo.

Ravioli de gamba blanca relleno de chipirones y cebolla caramelizada.

Ensaladilla de txangurro con emulsión de americana y cremoso de ajíes.

Ensalada de aguacate, gamba blanca, quinoa, espárragos verdes y mahonesa de yuzu.

SORBETE, elige uno.

Limón y cava

Naranja de nuestra masía.



MENÚ 80 €

SEGUNDO PLATO, para todos el mismo.

Arroz meloso de carabinero, vieira y langostinos.

Rulo de cordero asado, chutney de zanahoria especiada y yogurt.

Rodaballo asado con jugo de sus espinas y guiso de canana con mejillones.

TARTA, selecciona una.

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao.

Tarta Tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas.

Pastel de limón, con helado artesano de fresas.

Nuestra carrot cake con helado de calabaza.

BODEGA COMÚN A AMBOS MENÚS:

Aguas.

Vino Blanco Marqués de Cáceres Verdejo D.O. Rueda.

Vino Tinto Azpilicueta crianza D.O. Rioja.

Cava Raimat Brut "Cim de Turó" D.O. Cava.

Cafés e infusiones.



MENÚ INFANTIL 45 €

PRIMER PLATO

Jamón de bodega, queso manchego, croquetas de la abuela y mini quiche.

SEGUNDO A ELEGIR, para todos el mismo.

Nuggets de pollo con salsa barbacoa y patatas fritas.

Paellita valenciana sin hueso.

Mini hamburguesa de ternera con patata crujiente.

POSTRE

Helado de chocolate, vainilla y cookies.

BEBIDAS

Aguas, refrescos y zumos.

MERIENDA

Bocadillo de jamón con tomate.

Sándwich con nocilla.

Animación incluida durante 3 horas en el precio del menú.

(Mínimo de participantes 25 niños)