

CÓCTEL 2022

HOTEL
LUZ

* * * *

aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA



CÓCTEL

CÓCTEL 1

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

Snacks

Cacahuets garrapiñados con miel y curry rojo.

Nuestras rosquilletas de cebolla.

Papas García con pimentón ahumado.

10 €

CÓCTEL 2

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

Snacks

Cacahuets garrapiñados con miel y curry rojo.

Nuestras rosquilletas de cebolla.

Papas García con pimentón ahumado.

Aperitivos

Mini Pita de longaniza de Villahermosa y aceite de oliva.

Sashimi Salmón Dorado.

Totopos de Aguacate.

Croquetas Satay.

Langostinos en Panko.

Yakitori de pollo.

27 €

RESERVAS:

TF 964 201 010

eventos@hotelluz.com

HOTEL
LUZ

Superior





CÓCTEL

CÓCTEL 3

(mínimo 20 personas)

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

Snacks

Cacahuets garrapiñados con miel y curry rojo.

Nuestras rosquilletas de cebolla.

Papas García con pimentón ahumado.

Aperitivos

Jamón ibérico cortado a mano.

Tabla de quesos de castellón.

Mini Pita de longaniza de longaniza del tormo.

Harumaki de cochinillo.

Sashimi de salmón dorado.

Yakitori de pollo.

Tempura de langostinos.

Empanadilla de perdiz.

Langostinos en panko.

Patata de curry brava.

Dulces

Selección de trufas y mini-pastelería.

33 €

RESERVAS:

TF 964 201 010

eventos@hotelluz.com