



MENUS CELEBRACIONES 2.012

HOTEL CASTILLA ALICANTE

MENÚ 1

ENTRADAS

RUEDA DE JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO
Y QUESO MANCHEGO CURADO
CALAMARES CRUJIENTES A LA ANDALUZA
BOCADOS DE QUICHE LORRAINE DE LA CASA
TOSTA GALLEGA DE AJETES, JAMÓN Y HUEVO
VOL-AU-VENT DE RAPE Y MARISCO GRATINADO

DEGUSTACIÓN DE ARROCES A ELEGIR
“A BANDA, CON MAGRO Y VERDURAS DE LA HUERTA, CONEJO CON
GARBANZOS, PAELLA ALICANTINA...”

Ó

SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE SETAS,
ACOMPAÑADO DE PATATA FONDANT AL ACEITE DE ROMERO
Y ATILLO DE TRIGUEROS

Ó

SUPREMA DE LUBINA AL HOJALDRE SOBRE CREMA DE LIMÓN

TARTA AL GUSTO DEL MAESTRO ARTESANO JUAN IVORRA

BODEGA: AGUA MINERAL, CERVEZAS, REFRESCOS, VINO BLANCO DE
RUEDA, VINO TINTO RIOJA CRIANZA, CAVA BRUT NATURE, CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 39 € IVA INCLUIDO



MENUS CELEBRACIONES 2.012

HOTEL CASTILLA ALICANTE

MENÚ 2

ENTRADAS

SELECCIÓN DE IBÉRICOS DE SALAMANCA
TRÍO DE MANCHEGOS CON ALMENDRITAS
ENSALADA DE COGOLLOS CON PIMIENTO ASADO
Y BONITO EN ACEITE
PATATAS AL MONTÓN CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVOS ROTOS
BARQUETA DE GAMBAS AL AJILLO, SETAS Y GULAS

ENTRECOTTE DE TERNERA CON SALSA A LA PIMIENTA,
ACOMPAÑADO DE PATATA FONDANT AL ACEITE DE ROMERO
Y ATILLO DE TRIGUEROS

Ó

BACALAO CONFITADO AL PIL-PIL ACOMPAÑADO DE
DULCE DE TOMATE Y VERDURITAS

PASTEL OPERA DE CHOCOLATE Y MOKA
CON HELADO CREMOSO AL GUSTO

BODEGA: AGUA MINERAL, CERVEZAS, REFRESCOS, VINO BLANCO DE
RUEDA, VINO TINTO RIOJA CRIANZA, CAVA BRUT NATURE, CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 43 € IVA INCLUIDO



MENUS CELEBRACIONES 2.012

HOTEL CASTILLA ALICANTE

MENÚ 3

ENTRADAS

LOMO DE CAÑA DE GUIJUELO Y QUESO MANCHEGO CURADO
ENSALADA GOURMET CON ESCALIBADA CASERA
TOSTA GALLEGA DE SOBRASADA MALLORQUINA Y HUEVO FRITO DE
CODORNIZ
MARISCADA HERVIDA DE LANGOSTINO Y QUISQUILLA DE LA BAHÍA
FRITURA DE CALAMARES Y CROQUETITAS
CASERAS CON SALSA DE CEBOLLINO

PIERNA DE CORDERO RELLENA DE LACÓN GALLEGO
Y OREJONES EN SU JUGO
Ó

LOMO DE DORADA GRILL CON SALSA DE AZAFRÁN

MILHOJA ARTESANA DEL MAESTRO IVORRA
CON CULIS DE FRUTA FRESCA

BODEGA: AGUA MINERAL, CERVEZAS, REFRESCOS, VINO BLANCO DE
RUEDA, VINO TINTO RIOJA CRIANZA, CAVA BRUT NATURE, CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 44 € IVA INCLUIDO



MENUS CELEBRACIONES 2.012

HOTEL CASTILLA ALICANTE

MENÚ 4

ENTRADAS

CARPACCIO DE SALMÓN Y BACALAO CON TOMATE NATURAL
ENSALADA TIBIA DE BROTES CON HABITAS,
TRIGUEROS, SETAS Y JAMÓN IBÉRICO
VOL-AU-VENT DE AVE Y CHAMPIÑÓN CON BECHAMEL FINA
TOSTA GALLEGA DE LACÓN PREPARADO Y PIMIENTO ASADO
MEJILLONES A LA CREMA

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE MI-CUIT
CON CEBOLLITAS GLASEADAS
Ó
MERLUZA DE PINCHO EN SALSA DE LANGOSTINOS

COULANT DE CHOCOLATE FONDANT CON HELADO DE VAINILLA

BODEGA: AGUA MINERAL, CERVEZAS, REFRESCOS, VINO BLANCO DE
RUEDA, VINO TINTO RIOJA CRIANZA, CAVA BRUT NATURE, CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 45 € IVA INCLUIDO



MENÚS CELEBRACIONES 2.012

HOTEL CASTILLA ALICANTE

MENÚ INFANTIL

ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO
MINI PIZZA CALIENTE
CROQUETAS DE POLLO
CALAMARES A LA ROMANA
CHIPS Y ACEITUNAS

OPCIÓN 1: ESCALOPE DE PECHUGA DE POLLO MILANESA
CON PATATAS FRITAS.

OPCIÓN 2: ARROZ A BANDA Ó CON MAGRO Y VERDURAS

OPCIÓN 3: CANELONES ROSSINI ARTESANOS

OPCIÓN 4: HAMBURGUESA CLUB 100% TERNERA CON GUARNICIÓN

TARTA Y HELADO

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

PRECIO POR NIÑO: 20 € IVA INCLUIDO