



# 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 PIMENTA,  
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