



Hotel Castilla Alicante *** Superior

Celebra tus comidas y cenas de empresa 2025

Av. Países Escandinavos, 7

965 162 033
638 872 477

comercial@hcastilla.com
reservas@hcastilla.com

www.alicantehotelcastilla.com

RESERVAS Y CONDICIONES

Tu cena de empresa más divertida te espera en el Hotel Castilla Alicante *** Superior!

◆ Extras disponibles:

- Copas desde 7 € (primeras marcas)
- Equipo de música disponible sin coste (bajo disponibilidad)
- Posibilidad de menús adaptados a intolerancias, alergias o vegetarianos

■ Condiciones de reserva:

- Reserva: 150 €
- Pago del 50 % del total 7 días antes del evento
 - Pago completo al finalizar la celebración
- Cancelaciones hasta 10 días antes para devolución del depósito
 - No se admiten cancelaciones de comensales 24 h antes del evento

⚠ Importante:

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva. Declaración de alérgenos a disposición.



MENÚ 1

Aperitivos en centro de mesa

- Ensalada gourmet de queso de cabra caramelizado con manzana y nueces
- Ensaladilla de pulpo con pimentón de la Vera
- Brioche de calamares crujientes con rúcula y mayonesa teriyaki

Plato principal

- Codillo al horno con hierbas aromáticas y cítricos

O

- Suprema de salmón en papillote con arroz salteado

Postre

- Milhoja de crema pastelera con coulis de frutos rojos

Bebidas incluidas

2 consumiciones: vino tinto Rioja, vino blanco Rueda, cerveza o refresco

Precio: 39 € IVA incluido



MENÚ 2

Aperitivos en centro de mesa

- Ensalada de brotes con aguacate y mango
- Calamarcitos a la andaluza con alioli de lima
- Marinera de alcachofa con ventresca

Plato principal

- Solomillo de cerdo a la miel y mostaza O
- Lomo de lubina al horno gratinado con emulsión de verduras

Postre

- Tarta de queso “La Viña” Lotus

Bebidas incluidas

2 consumiciones: vino tinto Rioja, vino blanco Rueda, cerveza o refresco

Precio: 40 € IVA incluido



MENÚ 3

Aperitivos en centro de mesa

- Croquetas caseras variadas
- Tomate trinchado con pericana, capellanes y piparra
- Dúo de ensaladillas “Gambosi” y “Alcachofas con bonito”

Plato principal

- Dúo de arroces o fideuá: “Senyoret” o “Secreto ibérico con setas”

Postre

- Tiramisú casero

Bebidas incluidas

2 consumiciones: vino tinto Rioja, vino blanco Rueda, cerveza o refresco

Precio: 39 € IVA incluido

MENÚ 4

Aperitivos en centro de mesa

- Ensalada de brotes con aguacate, mango y frutos secos
- Croquetas caseras variadas
- Patatas al montón con jamón ibérico

Plato principal

- Entrecot con salsa de setas O
- Bacalao al horno gratinado con ratatouille

Postre

- Coulant de chocolate

Bebidas incluidas

2 consumiciones: vino tinto Rioja, vino blanco Rueda, cerveza o refresco

Precio: 45 € IVA incluido