

MENÚ 4

Aperitivos en centro de mesa

Patatas al montón con jamón Ibérico y huevo

Croquetas caseras variadas

Ensalada Cesar de pollo, Romana

Entrecote grill a las tres pimientos con guarnición

o

Saquito de merluza con masa brick

Postre a elegir

Tiramisú casero

Bebidas incluidas

Vino tinto Rioja, vino blanco Rueda, refrescos,

cervezas, cava o sidra.

Café, infusión.

PRECIO 42€

Servicios

- Copas desde 6€
- Equipo de música a disposición sin coste, bajo disponibilidad
- Eventos a partir 140 comensales DJ incluido
- DJ y equipo de sonido e iluminación desde 150€
- Opción de pescado concretando número de personas
- Declaración de alérgenos a disposición
- Menús veganos o vegetarianos consultar
- En caso de intolerancias o alergias, informar al restaurante

Condiciones de reserva

- Para reservar fecha, depósito de 150€
- Pago del 50% del total 7 días antes del evento
- Pago del 100% a la finalización del evento
- Cancelación total ecto no se devolverá el depósito

Precios IVA incluido

Para más información sobre nuestros menús de Navidad y programación de Nochevieja, visite:

www.alicantehotelcastilla.com

comercial@hcastilla.com

965 162 033 / 618 115 719

MENÚS CELEBRACIONES NAVIDADES

2024



CASTILLA ALICANTE
HOTEL ★★★ SUPERIOR

MENÚ 1

Aperitivos en centro de mesa

Huevos al estilo Lucio con patatas al montón,
gambas al ajillo y gulas

Ensalada Gourmet Navideña con Granada,
frutos secos y vinagreta de cítricos

Calamarcitos andaluza con all i oli de
lima y jengibre

Plato principal

Solomillo de Cerdo a la naranja y
mostaza de Dijon

o

Lubina al hojaldre sobre lecho de
cebolla glaseada

Postre a elegir

Milhoja de crema pastelera con culise de
frutos rojos

Bebidas incluidas

Vino tinto Rioja, vino blanco Rueda, refrescos,
cervezas, cava o sidra.
Café, infusión.

PRECIO 38€

MENÚ 2

Aperitivos en centro de mesa

Ceviche de langostinos con jugo de cítricos

Vol au vent de ave y champiñón

Marinera de alcachofa con ventresca

Plato principal

Codillo de cerdo con mojo cubano con
patatas asadas al romero

o

Lomo de dorada al Azafrán con timbal
de verduras

Postre a elegir

Lingote de helado de turrón con leche frita

Bebidas incluidas

Vino tinto Rioja, vino blanco Rueda, refrescos,
cervezas, cava o sidra.
Café, infusión.

PRECIO 39€

MENÚ 3

Aperitivos en centro de mesa

Croquetas variadas de bacalao al ajo arriero,
cebolla caramelizada y queso Brie

Tomate Trinchado con pericana,
capellanes y piparra

Duo de ensaladillas "gambosí" y
"Alcachofas con bonito"

Plato principal

Dúo de arroces o Fideüa a elegir:

"Senyoret", "Marinero", "secreto ibérico con setas",

"Montaña con conejo y ajetes tiernos",

"verduras opción vegana"

Postre a elegir

Mousse de chocolate blanco con
topping de brownie

Bebidas incluidas

Vino tinto Rioja, vino blanco Rueda, refrescos,
cervezas, cava o sidra.
Café, infusión.

PRECIO 38€