MENÚ 1

Aperitivos centro mesa

- Ensalada Gourmet de frutas de temporada con aderezo de miel, naranja y mostaza
- Delicias de bechamel caseras de jamón y pollo, Escalivada de berenjena y cebolla caramelizada
- Brioche de calamares crujientes con rúcula y mayonesa Teriyaki

Plato principal

- Codillo al horno con hierbas aromáticas y cítricos

O

- Suprema de salmón al grill con alioli de mango acompañado de arroz salteado

Postre

Helado de turrón con galleta Lotus y caramelo

Bebidas incluidas

2 consumiciones: Copas de vino tinto, blanco, rosado, cerveza o refresco

Precio: 40 € IVA Incluido

HOTEL CASTILLA ALICANTE *** SUP

Menús Navidad

Celebra tus comidas y cenas de empresa 2026

Av. Países Escandinavos, 7

965 162 033
638 872 477

comercial@hcastilla.com
reservas@hcastilla.com

www.alicantehotelcastilla.com

MENÚ 2

Aperitivos centro mesa

- Ensalada de burrata, rúcula, albahaca y nueces
- Marinera de pulpo a la gallega con pimentón de la Vera
- Brochetas de langostino con alioli de tinta de calamar

Plato principal

- Solomillo de cerdo a la naranja

O

- Lomo de Lubina al horno gratinado con emulsión de verduras

Postre

Milhoja caramelizada de crema con culis de frutos rojos

Bebidas incluidas

2 consumiciones: Copas de vino tinto, blanco, rosado, cerveza o refresco

Precio: 42 € IVA Incluido

MENÚ 3

Aperitivos centro mesa

- Ensalada Gourmet de pollo crujiente con salsa César
- Patatas al montón con huevos y chistorras
- Crep de Espinacas relleno de crema de queso, salmón ahumado y cebollino

Plato principal

- Cachopo de Ternera con patatas al cabrales
O
- Lingote de bacalao confitado

Postre

Arroz con leche al estilo Asturiano

Bebidas incluidas

2 consumiciones: Copas de vino tinto, blanco, rosado, cerveza o refresco

Precio: 42 € IVA Incluido

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)
Suplemento bebidas durante la comida: 7€
- Posibilidad de menús adaptados a intolerancias, alergias o vegetarianos

Condiciones de reserva:
- Reserva: 200 €
- 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 4

Aperitivos centro mesa

- Dúo de ensaladillas "Gambosí" y "Alcachofa con Bonito"
- Tomate de temporada con Pericana, Piparras y Encurtidos
- Fritura de calamarcito andaluza con alioli de mango

Plato principal

Arroz a Elegir máximo 2 opciones: "Senyoret", "Secreto ibérico con setas", "Pulpo con ajetes", "Valenciana de pollo con verduras"

Postre

Sinfonía de frutas de temporada con sorbete de mango

Bebidas incluidas

2 consumiciones: Copas de vino tinto, blanco, rosado, cerveza o refresco

Precio: 42 € IVA Incluido