MENÚ 4

Aperitivos en centro de mesa

Croquetas variadas

Tabla de quesos con embutidos de la montaña

Ensalada gourmet con escalivada

Entrecotte grill a las tres pimientas con guarnición o Lomo de lubina all i pebre

Postre a elegir

Milhoja de crema inglesa caramelizada

Bebidas incluidas

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

PRECIO 40€

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

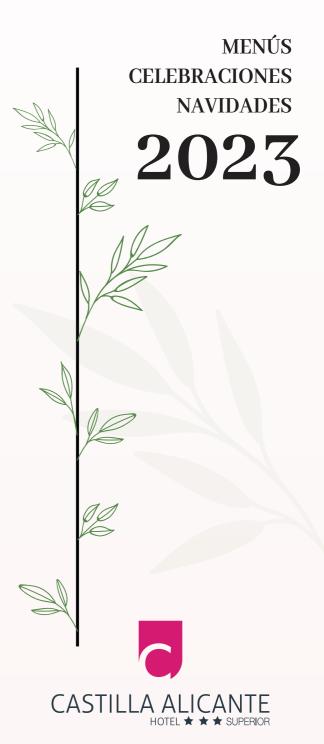
Condiciones de reserva

- 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 o parcial del evento deberá de ser comunicada 10 días antes de la celebración para proceder a l vva devolución del depósito. En caso contrario no se devolverá dicho depósito
- No se admiten cancelaciones de comensales 24 horas antes del evento, o en su defecto 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



MENÚ 1

MENÚ 2

MENÚ 3

Aperitivos en centro de mesa

Ensaladilla de gambita y langostino sobre regañá

Ensalada de Burrata con rúcula tomate y aceite con albahaca fresca

Calamarcitos andaluza con all i oli de lima y jengibre

Plato principal

Canelones rellenos de ave y setas sobre muselina

О

Canelones de merluza y marisco

O

Canelones rellenos y gratinados veganos

Postre a elegir

Helado de vainilla con brownie

Bebidas incluidas

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

PRECIO 35€

Aperitivos en centro de mesa

Patatas al montón con Jamón ibérico y huevos rotos

Croquetas caseras variadas

Tomate trinchado de temporada con Pericana y capellanes

Plato principal

Solomillo de cerdo en adobo con guarnición

0

Saquito de merluza sobre crema de puerro

Postre a elegir

Tarta de queso con frutos rojos

Bebidas incluidas

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

PRECIO 37€

Aperitivos en centro de mesa

Patatas gourmet con all I oli de bravas

Ensalada mediterránea y vinagreta de cítricos

Fritura de boquerones y calamares andaluza

Plato principal

Duo de arroces a elegir:

"senyoret", "magro y verduras",

"secreto ibérico con setas",

"montaña con ajetes tiernos"

Postre a elegir

Mousse dos chocolates

Bebidas incluidas

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

PRECIO 35€