MENÚ PICOTEO

Degustación de ensaladillas "bonito", "alcachofa", "gambita roja y langostino"

Tabla de quesos con embutidos de la montaña

Ensalada gourmet cesar de pollo

Calamar andaluza con all i oli de lima yjengibre

Entrecotte trinchado con ajetes tiernos

Croquetas caseras variadas

Surtido de postres variados

Bebidas incluidas

Vino tinto rioja, vino blanco rueda, refrescos, cervezas, cava o sidra. Café, infusión.

PRECIO 35€

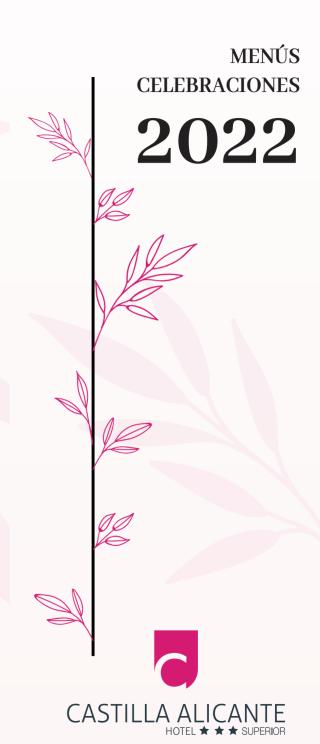
- * Opción de pescado concretando número de personas
- * Declaración de alérgenos a disposición.
- * Menús veganos o vegetarianos consultar
- * En caso de intolerancias o alergias informar al restaurante

Servicios

Copas desde 6€ Equipo de música a disposición Eventos a partir 120 comensales DJ incluido.

Precios IVA incluido

www.hotelcastillaalicante.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 gourmet de invierno con manzana templada, queso brie y frutos secos

Calamar andaluza con all i oli de mango

Plato principal

Solomillo ibérico adobado con parmentier de boniato napado con salsa de miel y mostaza en grano

О

Bacalao al pil pil con pisto

Postre a elegir

Muss de chocolate con topping de brownie

Bebidas incluidas

Vino tinto rioja, vino blanco rueda, refrescos, cervezas, cava o sidra. Café, infusión.

Aperitivos en centro de mesa

Huevos lucio con gambas al ajillo y salmón ahumado

Croquetas caseras de "bacalao al ajo arriero" y "pollo al curry"

Tomate trinchado de temporada con láminas de alcachofa y vinagreta de cítricos

Plato principal

Carrillera de ternera con peras confitadas

O

*Suprema de salmón grill con all i oli de lima y jengibre

Postre a elegir

Torrija caramelizada

Bebidas incluidas

Vino tinto rioja, vino blanco rueda, refrescos, cervezas, cava o sidra. Café, infusión.

Aperitivos en centro de mesa

Patatas primor bravas

Pastel de calabacín y puerro

Croquetas variadas

Ensalada mediterránea y vinagreta de cítricos

Plato principal

Duo de arroces a elegir:

"senyoret", "magro y verduras",

"secreto ibérico con setas", "pulpo con ajetes tiernos"

Postre a elegir

Profiteroles con helado de vainilla y chocolate

Bebidas incluidas

Vino tinto rioja, vino blanco rueda, refrescos, cervezas, cava o sidra. Café, infusión.

PRECIO 33€

PRECIO 35€

PRECIO 33€