

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 y jengibre

Entrecote 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

MENÚS CELEBRACIONES

2022



CASTILLA ALICANTE
HOTEL ★ ★ ★ SUPERIOR

MENÚ 1

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

o

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.

PRECIO 33€

MENÚ 2

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.

PRECIO 35€

MENÚ 3

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€