

Aperitivos centro mesa

- Ensalada gourmet de queso de cabra con cebolla caramelizada, nueces y vinagre de Módena
 - Fritura de boquerones y calamares a la andaluza
 - Croquetas crujientes: “Bacalao al ajo arriero” y “Pollo con jamón ibérico”
 - Ensaladilla de alcachofas y bonito sobre regañá
-
- Solomillo Ibérico sobre cremoso de miel y mostaza antigua, acompañado de guarnición
 -
 - Lomo de dorada con crujiente de verduras a la crema de azafrán
-

Tarta de comunión al gusto de pastelería Blonda

Bodega

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

Precio por persona: 37€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

HOTEL CASTILLA ALICANTE *** Superior
Avenida Países Escandinavos, 7 - 03540 ALICANTE (Playa de San Juan)
Tfno.: 965 16 20 33 mail: reservas@hcastilla.com - comercial@hcastilla.com
web: www.alicantehotelcastilla.com - www.hcastilla.com



Menú 1



CASTILLA ALICANTE
HOTEL ★★★ SUPERIOR

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.

Declaración de alérgenos a disposición

Opción de pescado concretando número de personas



Aperitivos centro mesa

- Ensaladilla con anguila ahumada
 - Vasito de salmorejo cordobés
 - Berenjenas fritas a la miel
- Tomate de temporada trinchado con pericana, cebolleta y piparra dulce

Dúo de arroces a elegir:

“A banda”, “Magro con verduras de temporada”,
“Secreto ibérico con setas”, “Sepia con alcachofas”

o

Fideuá a la marinera

Menú 2

Tarta de comunión de pastelería Blanca acompañada de helado al gusto

Bodega

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

Precio por persona: 36€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)



Aperitivos centro mesa

- Ensalada con queso burrata, tomate y albahaca
 - Calamares crujientes con alioli de mango
 - Patatas primor con salsa brava
 - Croquetas caseras de pollo y jamón ibérico
-
- Taco de costillar de cerdo con salsa barbacoa
-
- Bacalao confitado al pil-pil con crujiente de patatas

Postre casero de chocolate con brownies

Bodega

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

Precio por persona: 36€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

Menú 3



CASTILLA ALICANTE
HOTEL ★★★ SUPERIOR





Menú 4

Aperitivos centro mesa

- Ensalada gourmet de pollo crujiente con salsa César y lascas de queso parmesano con picatostes
 - Berenjenas crujientes a la miel
 - Rueda de jamón ibérico y queso manchego
 - Patatas al montón con jamón ibérico y pimiento verde dulce
-
- Entrecote de ternera fresca de pasto con patatas río y pimientos de padrón, acompañada de su guarnición (salsa de setas o a la pimienta)
 -
 - Lomo de salmón con all i oli de lima y jengibre con guarnición
-

Tarta ópera con chocolate negro y moka

Bodega

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

Precio por persona: 45€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

Plato individual

Chips, aceitunas, plato de queso manchego y jamón serrano,
pizza, croquetas caseras de pollo

Finguers de pollo de la casa con patatas fritas

○

Arroz a elegir

○

Pasta a elegir

Helado o tarta de comunión

Bebidas

Agua mineral y refrescos.

Precio por persona: 25€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)



CASTILLA ALICANTE
HOTEL ★★★ SUPERIOR

Menú infantil

