

# COMUNIONES 2026



Hotel Castellón Center

**AFFILIATED**  
BY MELIÁ



**HOTEL  
JAIME**

# MENU 70 €

## COPA DE BIENVENIDA,

Airbag relleno de crema de queso azul y salmón  
Mini croqueta de pollo asado y all i oli de chile ahumado  
Philo rosquilleta de sobrasada trufada de Forcall

## ENTRADAS CENTRO DE MESA, dos a elegir

Jamón ibérico cebo campo 50% y queso semicurado de oveja acompañado de coca d,oli, tomate y orégano  
Bacalao, espinacas salteadas, naranja y piñón  
Salpicón de pulpo, manzana verde y ensalada de col  
Tartar de tomate, aguacate, "straciatella" de les Coves, calabaza y avellanas tostadas  
Ceviche de lubina y gambita blanca, mango agridulce y aguacate  
Ensaladilla de boniato y lima con gamba, pico de gallo y tomate de árbol.  
Steak tartar de presa "duroc 100%", curada y ahumada con mantequilla de trufa  
Tartar de salmón curado y en soja, con manzana verde y crema de aguacate  
Nuestras Gambas al ajillo  
Pulpo asado, boniato, yuca frita y salsa de huancaína  
Empanada de maíz, tombet de cordero y azafrán  
Croquetas de rabo de toro guisado y reducción de vino tinto  
Croquetas de gamba roja

## ENTRANTE INDIVIDUAL, elige uno

Corazón de alcachofa, hummus de garfón, mantequilla de galeras y sepia salteada  
Canelón vegetal de berenjena asada, rabo de toro guisado, puré cremoso y naranja  
Ravioli de calabaza asada, cigalas y bisqué  
Albóndiga de vaca madurada, wok de verduritas y ponzu con chile

## ELIGE UN SORBETE

Cava, fresas y nata  
De limón y cava  
Piña colada con tequila  
Mojito de ron

## SEGUNDO PLATO, escoge uno, para todos el mismo

Paella de Castelló (pollo, conejo, costilla, judía, alcachofa, garfón y tirabeque)  
Arrocito de Castellón (sepia, rape, alcachofa y langostino)  
Arroz seco o meloso de sepia y carabinero  
Fideuá de siempre (rape, sepia y gamba)  
Fideos rossejats de pato, foie mi cuit y alcachofa  
Lomo de bacalao gratinado con calabaza y ajo asado, acompañado de calamar encebollado y torta cendeña  
Lubina asada, arroz cremoso de erizo y alcachofa  
Centro de merluza, acelga y bilbaína  
Pierna de cordero lechal asada, chirivía y chocolate  
Roast Pig de presa ibérica, calabaza especiada, castañas salteadas y gnocci trufados  
Costillar de ternera asada y deshuesada, emulsión de berenjena, salsa de naranja, cacao y chips

## TARTA, selecciona una

Carrot cake  
Lemon pie  
Muerte por chocolate

**Nuestra selección de dulce casero para acompañar el café**

### **BODEGA:**

Aguas Kilómetro 0  
Vino Blanco Marques de Cáceres Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto Excellens Cuvée Especial D.O. Rioja  
Cava Raimat Brut "Cim de Turó" D.O. Cava  
Cafés y licores

## **MENÚ INFANTIL 46 €**

### **CENTRO DE MESA**

Jamón y queso  
Buñuelos de calamares  
Quesadilla de cheddar y bacon

### **SEGUNDOS A ELEGIR**

Paella (de carne) del senyoret  
Lasaña boloñesa  
Hamburguesa completa con huevo y patatas  
Libritos de lomo con patatas

### **POSTRE**

Helado con toppings  
Tarta de celebración

### **MERIENDA**

Bocadillo de jamón con tomate  
Crepes de nocilla

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

El precio del menú de niños incluye tres horas de animación, específicamente preparada para niños de todas las edades, en la que les harán participar en diversas actividades, concursos y entretenimientos. (Número mínimo, 30 niños entre todas las comuniones)

Los horarios aproximados de la animación son:

- Para las Comuniones celebradas por la mañana, de 15.30 a 18.30 horas.
- Para las Comuniones celebradas por la tarde, de 21.30 a 00.30 horas.

Los horarios de finalización de las comuniones quedan fijados de la siguiente manera

- Comuniones celebradas por la mañana, a las 19.30 horas.
- Comuniones celebradas por la tarde, a las 02.00 horas.

Al terminar la comida de los adultos, se habilitará una barra de bebidas en el Hall de los salones. Para las copas que deseen, deberán proceder de alguna de las siguientes maneras:

1. Entregando tickets a sus invitados, que se cobrarán posteriormente a 7 euros cada uno. Los talonarios de tickets les serán facilitados por el Maitre.
2. Cargando a cada comunión las copas solicitadas por cada uno de los invitados, sin necesidad de tickets.
3. Permitiendo que sean los propios invitados los que abonen sus consumiciones.

La Reserva de Salón es válida durante siete días desde la visita de los contratantes.

La Contratación de la Comuni3n implica la firma de un contrato con un dep3sito de 600 Euros. Cualquier cancelaci3n de la Comuni3n, conlleva la p3rdida del dep3sito.

El n3mero definitivo de invitados deber3 ser comunicado siete d3as antes del evento, siendo este el n3mero m3nimo de cubiertos que ser3 facturado por el hotel.

Elecci3n del men3. Deber3 ser fijado con un m3ximo de 15 d3as antes de la fecha de celebraci3n. Seg3n la ley 42/2010, (ley antitabaco 2011) queda prohibido fumar en todas las instalaciones del establecimiento, exceptuando las habitaciones habilitadas para ello.

El precio pactado podr3 verse afectado en caso de un incremento imprevisto en los costes de producci3n, especialmente en periodos de alta inflaci3n y aumento del coste de energ3a, materias primas etc... o escasez de productos debido a una pandemia, guerra etc...; ante tal situaci3n, siempre que el Hotel Castell3n Center justifique una subida de precios, podr3 trasladar el incremento de coste al cliente. Ante tal circunstancia, el cliente podr3 tomar la decisi3n de anular la compra quedando exonerado de toda obligaci3n.

## ESTOS MEN3S INCLUYEN:

- Centros decorativos en las mesas.
- Minutas personalizadas de recuerdo.
- Aparcamiento en el garaje del hotel (hasta que se complete aforo).
- Descuentos especiales en habitaciones.