

# Oferta Gastronómica

2025-2026

Hotel Castellón Center  
*Affiliated by Meliá*

HOTEL  
JAIME  
I  
★★★★

# Comida para todos los gustos

A photograph of a modern dining room. The room is divided by a wall made of vertical ropes. In the foreground, there are several wooden chairs and tables. The background shows a bar area with a counter and stools. The lighting is warm and ambient.

Queremos ayudarle a cuidarse y seguir disfrutando de la buena gastronomía.

En la elaboración de nuestros menús, utilizamos los mejores productos y en su mejor momento, Ingredientes llenos de sabor, ricos en antioxidantes y fito-nutrientes que ayudan a mantener un organismo saludable.

Además nuestra filosofía de cultura local y comercio justo se une al concepto “km.0” y nos permite ofrecerle lo mejor de cada zona, junto con la cuidada elaboración de nuestros profesionales.

Permita que le mimemos y le cuidemos por dentro y por fuera. Permítanos que le ayudemos a cuidarse comiendo.





# Copa de bienvenida para acompañar a un menú

## COPA DE BIENVENIDA

Solamente Bebida  
Bebida + Comida

6,00 €  
11,00 €

- Agua kilómetro 0
- Vino blanco y tinto
- Cervezas
- Refrescos
- Vermouth
  
- 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

La Copa de Bienvenida se sirve **siempre antes de un menú**  
10% I.V.A. incluido | Precios por persona | Duración 30 min.



**MENU 1** **40,00 €**

Bacalao, espinacas salteadas, naranja y piñones  
Arrocito de Castellón (sepia, rape, alcachofa y langostino)  
Torrija, pistacho, chocolate blanco y naranja

**MENU 2** **46,00 €**

Salpicón de pulpo, manzana verde y ensalada de col  
Canelón vegetal de berenjena asada, rabo de toro guisado, puré cremoso y naranja  
Fideos rossejats, sepia y carabinero  
Chocolate blanco y remolacha

**MENU 3** **52,00 €**

*Ventresca de atún confitada en casa y texturas de escalivada*  
*Lomo de bacalao gratinado con calabaza y ajo asado, acompañado de calamar encebollado y torta cendeña*  
Costillar de ternera asada y deshuesada, emulsión de berenjena, salsa de naranja, cacao y chips  
Carrot cake de zanahoria templado con limón

**MENU CASTELLÓ RUTA DEL SABOR** **50,00 €**

*NUESTRA VERSIÓN DEL ARROZ A BANDA, DE ATAUULA GASTROBAR*

**Aperitivo**

Boquerón marinado del grao, pipirrana verde y ajo blanco de espárragos, almendra y miso

**El menú**

Bacalao, espinacas salteadas, naranja y piñones,

**La banda.**

*Pulpo, patata y pescado de roca que utilizamos para hacer el caldo, acompañados de un all i oli ligero*

*El arroz seco con caldo de nuestra banda*

**El postre**

*La coca de Castelló versión Alaska*

10% I.V.A. incluido | Precios por persona | Mínimo 10 personas.  
Los Menús incluyen agua kilómetro 0, refrescos, cerveza, vino blanco o tinto, cafés e infusiones



**Menús ya  
confeccionados**

*Los precios publicados podrían verse afectados en caso de un incremento imprevisto en los costes de producción, especialmente en periodos de alta inflación y aumento del coste de energía, materias primas etc... o escasez de productos debido a una pandemia, guerra etc...; ante tal situación, siempre que los hoteles Castellón Center y Jaime I justifiquen una subida de precios, podrán trasladar el incremento de coste al cliente. Ante tal circunstancia, el cliente podrá tomar la decisión de anular la compra quedando exonerado de toda obligación.*

Hotel Castellón Center  
*Affiliated by Meliá*

HOTEL  
JAIME  
I ★★★★★