

COMUNIONES 2025



Hotel Castellón Center

AFFILIATED
BY MELIÀ



**HOTEL
JAIME**

MENU 68 €

COPA DE BIENVENIDA, elige dos snacks

*Fartón salado de sobrasada trufada del Forcall
Airbag relleno de berenjena y sardina ahumada
Mini croqueta de jamón ibérico
Philo rosquilleta de "blanc y negre" con "all i oli" asado*

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
Cecina ahumada, berenjena, parmesano y ensalada de hierbas frescas
Nuestro "vitello tonnato" ibérico
Tartar de tomate, aguacate, "straciatella" de les Coves, calabaza y avellanas tostadas
Ensaladilla de boniato, lima, sepia y gamba blanca
Gambas al ajillo con mango, coco y fideos fritos
Pulpo asado, boniato frito y salsa de yogurt con anacardos
Empanada de maíz rellena de rabo de toro guisado
Croquetas de tombet de cordero y azafrán
Croqueta de mejillón thai
Dimsum de conejo guisado y gratinado con ajo asado*

ENTRANTE INDIVIDUAL, elige uno

*Corazón de alcachofa, hummus de garrofón y gamba roja
Canelón de berenjena asada, codorniz en escabeche y naranja
Ravioli de txangurro, pimiento asado y gamba al ajilo*

ELIGE UN SORBETE

*Pisco y lulo
Mojito
Agua de Valencia
Limón
Destornillador*

SEGUNDO PLATO, escoge uno, para todos el mismo

*Paella de Castelló (pollo, conejo, costilla, judía, alcachofa, garrofón y titabeque)
Arrocito de Castellón (sepia, rape, alcachofa y langostino)
Arroz seco de magret de pato madurado con alcachofa
Fideuá de siempre (rape, sepia y gamba)
Fideos rossejats mar y montaña (guancciale, cigala, setas y ajo negro)
Salmón, carbonara con setas, espinacas frescas y anacardos
Presa "Duroc 100%" confitada, café, panela y boniato*

TARTA, selecciona una

*Cheesse cake
Muerte por chocolate
Carrot cake
Lemon pie
Red velvet*

MENÚ 80 €

COPA DE BIENVENIDA, elige dos snacks

*Fartón salado de sobrasada trufada del Forcall
Airbag relleno de berenjena y sardina ahumada
Mini croqueta de jamón ibérico
Philo rosquilleta de "blanc y negre" con "all i oli" asado*

SELECCIONA UN ENTRANTE

*Corazón de alcachofa, hummus de garrofón y gamba roja
Canelón de berenjena asada, codorniz en escabeche y naranja
Ensalada de magret de pato madurado, confitura de alcachofa y requesón
Ceviche de dorada y aguacate con crema de mango y lima
Raviolón de guiso de chipirones y kimchie con emulsión de tinta y ajo asado*

PRIMER PLATO A ELEGIR

*Lubina asada, arroz cremoso de setas y praliné hierbas con avellanas
Rape en all i pebre, hummus de guisantes y judías salteadas
Lomo de bacalao gratinado con ajo negro, quinoa guisada con gambas y tocino ibérico
Rodaballo relleno, guiso de calamarcitos y parmentier trufada
Guiso de dorada con aires de bazar*

ELIGE UN SORBETE

*Pisco y lulo
Mojito
Agua de Valencia
Limón
Destornillador*

SEGUNDO PLATO, escoge uno, para todos el mismo

*Pierna de cordero lechal guisada, falso risotto de cebada y patata, mole rojo suave y su jugo ligado.
Lomo de ternera madurada, chirivía, verduritas confitadas y patata crujiente
Meloso ibérico, calabaza especiada, setas y castañas salteadas
Costillar de ternera asada y deshuesada, emulsión de berenjena, salsa de naranja y cacao
Pollo de corral confitado, relleno de foie gras, melocotón y vino dulce*

POSTRE, selecciona uno

*Crema ligera de naranja, ensalada de frutas y sorbete de limón
Takoyaki dulce, mango, coco y chocolate blanco
Cheesse cake de naranja y oreo de chocolate
Torrija de calabaza, maíz y naranja, helado de azahar, chocolate blanco y piñones tostados
Leche frita, fresas, coco y té matcha
Tarta de Comunión*

BODEGA COMÚN A AMBOS MENÚS:

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

MENÚ INFANTIL 45 €

CENTRO DE MESA

Jamón y queso
Croquetas de bacon y queso Brie
Pollo crunchi con coco y kikos
Cachopito de york y queso

SEGUNDOS A ELEGIR

Paella del senyoret
Fideuá de tota la vida
Tiburones con salsa bolognesa
Milanesa de cerdo ibérico con patatas

POSTRE

Helado con toppings
Tarta de celebración

MERIENDA

Bocadillo de jamón con tomate
Croissants con nocilla

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

El precio del menú infantil 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:

- Entregando tickets a sus invitados, que se cobrarán posteriormente a 7 euros cada uno. Los talonarios de tickets les serán facilitados por el Maitre.
- Cargando a cada comunión las copas solicitadas por cada uno de los invitados, sin necesidad de tickets.
- 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 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.