

MENÚS

CELEBRACIONES & EVENTOS

-2019-





CASTELLÓN
CENTER



¡Elabora tu propio menú!

✓ *Elige un mínimo de 3 entradas*

✓ *Elige un plato principal*

✓ *Elige un postre*

❖ *Precio con plato principal Tipo A 30,00 €*

❖ *Precio con plato principal Tipo B 33,00 €*

❖ *Precio con plato principal Tipo C 36,00 €*

*Suplemento por un entrante más a elegir 3,00 € por persona.



CASTELLÓN
CENTER



ENTRADAS

- ✓ *Ensaladilla agridulce Nikkei con aguacate y cilantro*
- ✓ *Jamón de raza ibérica del alto mijares y queso semicurado de oveja de Almazora acompañado de “pá de poble” y tomate de colgar*
- ✓ *Ensalada de quinoa, verduritas, frutos rojos y salsa de yogurt*
- ✓ *Presa ibérica como si fuera un “roast pig” tártara cremosa y brotes tiernos*
- ✓ *Tiradito de lomo de ternera, aliñado con panela, ajo negro y ají*
- ✓ *Ensalada de patata aliñada, remolacha, pulpo, langostinos, maiz y aliño de aceitunas negras*
- ✓ *Burrata, sardina ahumada, tomates asados y aliñados con ensalada de hierbas aromáticas*
- ✓ *Bacalao escalibado en texturas*
- ✓ *Tataki de atún, y crema de queso, aguacate, wasabi y cilantro*
- ✓ *Ensalada de algas hijiki, shitake confitado y alcachofas*
- ✓ *Patata poché, butifarra de perol y all i oli asado*
- ✓ *Tartar de salmón, aguacate, yuzu y wasabi*
- ✓ *Mejillón tigre con un aire fresco (toques cítricos y sevido en vaso)*
- ✓ *Buñuelos de alcachofa, cecina y naranja*
- ✓ *Brick de cordero aromático*
- ✓ *Tacos crujientes de cochinita pibil*
- ✓ *Croqueton de buey y trufa con su mayonesa*
- ✓ *Lasagna vegetal, gorgonzola, pera y papardelle de sepia*
- ✓ *Gambas encebolladas con un toque japo*
- ✓ *Green curry de zamburiña*



CASTELLÓN
CENTER



PLATO PRINCIPAL TIPO A

- ✓ *Fideuá de verduras frescas y costilla de cerdo ahumada y deshuesada*
- ✓ *Arroz seco de pulpo y careta guisada con patata y garbanzos*
- ✓ *Arroz cremoso de setas de temporada, tataki de pato y queso azul de les Coves*
- ✓ *Paella valenciana de pollo y conejo*
- ✓ *Arroz del senyoret*
- ✓ *Lasagna crujiente de ternera melosa al vino tinto y praliné de avellanas*
- ✓ *Lomo de bacalao asado y gratinado con chile ahumado, acompañado de quinoa guisada*

PLATO PRINCIPAL TIPO B

- ✓ *Arroz seco de calamar y carabinero*
- ✓ *Centro de merluza a la vasca*
- ✓ *Jarrete de cordero deshuesado y tajine de ciruelas*
- ✓ *Pluma asada, coca de verduras y patata*

PLATO PRINCIPAL TIPO C

- ✓ *Dorada y zamburiñas guisados con coco y cilantro. Made in India*
- ✓ *Lenguado y gamba roja, su gazpachuelo, espinacas y nero gnoccis*
- ✓ *Cochinillo relleno de chutney de cítricos y chimichurri de hierbas agrídulce*
- ✓ *Solomillo de vaca, café Paris, chalotas y patata risolada*



CASTELLÓN
CENTER



POSTRES A B Y C

- ✓ *Mango asado con chocolate, vainilla y cookies*
- ✓ *Macedonia de frutas de temporada con guarnición...en invierno con sorbete de naranja y en verano de granizado de sangría*
- ✓ *La coca de Castelló, sobete de zanahoria, crema de almendras y flores*
- ✓ *Navelate y chocolate*
- ✓ *Tarta de celebración*

Bodega Incluida

Aguas minerales, café e infusiones

Vino Blanco Marqués de Cáceres Verdejo (D.O Rueda)

Vino Tinto Mantibre (D.O. Rioja)

Bodega Selecta (+6.00 Euros/persona)

Aguas minerales, café e infusiones y licores

Vino Blanco Castillo de San Diego, Barbadillo (Vino de la Tierra de Cádiz)

Vino Tinto Azpilicuenta crianza (D.O. Rioja)



CASTELLÓN
CENTER



MENÚ INFANTIL

Menú nº 114.00 Euros

*Centro de mesa
Papas, aceitunas y palomitas
Croquetas de pollo*

*Mini hamburguesas con patatas fritas
o
Escalope de pollo con patatas fritas*

Helado

Agua mineral y refrescos

Menú nº 2 16.00 Euros

*Centro de mesa
Papas, aceitunas y palomitas
Croquetas de pollo - Calamares a la romana - Jamón serrano y queso*

*Spaghetis
o
Arroz del senyoret
o
Pizza York-Queso*

Helado

Agua mineral y refrescos



CASTELLÓN
CENTER



by Sercotel Hotels

Suplementos

Copa de bienvenida..... 5.00Euros

Cervezas, vino blanco y tino, refrescos, aguas

Cava Tempus III..... 3.00 Euros

En el aperitivo en el postre

Sorbetes..... 4.00 Euros

El clásico, de limón

Piña Colada

Mojito de ron a la hierbabuena

Naranja y Cointreau

Lulo & Pisco

Licores, (acompañando los cafés) 2.00 Euros

Petit Fours..... 3.00 Euros

Tarta de celebración 5.00 Euros

Discomóvil 3 horas 300.00 Euros

**La contratación de nuestra discomovil incluye un suplemento por persona de 5 euros con derecho a una consumición.*

**La contratación de la discomovil externa incluye un suplemento por persona de 10 euros con derecho a dos consumiciones.*

Copas 6.00 Euros

Copas premium..... 9.00 Euros