





EL CASTELL





HOTEL - RESTAURANT

MENÚ 1



PICA-PICA SERVIDO EN MESA

 Virutas de Jamón con Pan de Cristal y Tomate



  Ensalada de Cabra con Vinagreta de Miel y Frutos Secos

    Surtidos de Croquetas El Castell

  Langostinos en Tempura con Miel Picante

  Cilindro de Patata Brava

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

  Medallones de Ternera con Reducción de Pedro Ximénez, Gratén de Patata y Pimiento del Piquillo

  Suprema de Corvina Sobre Fondo de Setas de Temporada con Aceite de Frutos Secos

Pastel de celebración a Escoger

Aguas Mineral, Refrescos y Cervezas

Nuviana Chardonnay D.O Valle del Cinca

Viña Extrisima Bach Brut D.O. Catalunya

Cava Gran Bach Brut Nature

Café concentrado

42,50 € / pers.

IVA Incluido




EL CASTELL



HOTEL - RESTAURANT





MENÚ 2

PICA-PICA SERVIDO EN MESA

 Virutas de Jamón ibéricos con Pan de Cristal y tomate

  Coca de Recapte con Brandada de Bacalao y Pimientos de Piquillos


  Cilindro de Patata Brava

    Surtidos de Croquetas El Castell

    Brocheta de Langostinos Rebozado con Kikos y Salsa Tártara

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

   Lingote de Ternera con Cebollitas Glaseadas y Salsa Oporto, Chips Vegetales

 Suprema de Dorada sobre fondo de Patata Panadera a la Donosti

Pastel de celebración a Escoger

Aguas Mineral, Refrescos y Cervezas

Nuviana Chardonnay D.O Valle del Cinca

Viña Extrisima Bach Brut D.O. Catalunya

Cava Gran Bach Brut Nature

Café concentrado

44,00 € / pers.

IVA Incluido



EL CASTELL





HOTEL - RESTAURANT

MENÚ 3


PICA-PICA SERVIDO EN MESA

 Virutas de Jamón ibérico con Pan de Cristal y Tomate





 Tostadita de Magret y Foie a la Sal


    Surtidos de Croquetas El Castell

  Langostinos en Tempura con Miel Picante



 Calamarcitos encebollados con Tomate Seco




PRIMER PLATO A ESCOGER

    Crema de Marisco con Vieiras y Teja de Jamón Ibérico

 Timbal de Escalibada Tibio con Queso de Cabra y Vinagreta de Olivas Kalamata

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

  Lingote de Cordero Deshuesado con Peras Caramelizadas y sus Cebollitas

   Lomo de Bacalao a la Crema de Manzana Glaseado a la Miel

Pastel de celebración a Escoger

Aguas Mineral, Refrescos y Cervezas

Nuviana Chardonnay D.O Valle del Cinca y Viña Extrisima Bach D.O. Catalunya

Cava Gran Bach Brut Nature

Café concentrado

56,50 € / pers. IVA Incluido



EL CASTELL


HOTEL - RESTAURANT





MENÚ 4

PICA-PICA SERVIDO EN MESA

 Virutas de Jamón ibérico con Pan de Cristal y Tomate

 Tostadita de Magret y Foie a la Sal

 Calamarcitos encebollados con Tomate Seco

    Surtidos de Croquetas El Castell


  Langostinos en Tempura con Miel Picante


PRIMER PLATO A ESCOGER

Sopa Fría de Sandía con Helado de Manzana Verde y Aroma de Albahaca

     Canelón de Marico con Bechamel a la Americana con Virutas de Parmesano

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

 Espaldita de Cabrito a Baja Temperatura con Reducción de Naranja y Cebolla Perla, Patata Horno

    Caldereta de Rape con Almejas y Cigalas

Pastel de celebración a Escoger

Aguas Mineral, Refrescos y Cervezas

Nuviana Chardonnay D.O Valle del Cinc y Viña Extrisima Bach Brut D.O. Catalunya

Cava Gran Bach Brut Nature

Café concentrado



66,00 € / pers. IVA Incluido





MENÚ INFANTIL

Primero Plato a Escoger

   Canelones Gratinados El Castell

  Macarrones a la Boloñesa

Segundo a Escoger

  Escalopines de Pollo rebozado con Patatas Fritas Naturales

Medallones de Ternera con Patatas Fritas Naturales

Postres a Escoger

Pastel de Celebración

Bola de Helado (Vainilla y Chocolate)

Bebidas

Refresco y Aguas

29,50€ / pers.

IVA Incluido



EL CASTELL

HOTEL - RESTAURANT

MENÚ VEGANO

Primer Pica-Pica



Chips Vegetales



Hummus de Remolacha con Crujiente de Berenjena



Montadito de Escalibada con Setas

Guacamole con Nachos



Mini Burger de Garbanzos

PRIMER PLATO

Timbal de Escalibada Tibio con Aceite de Albahaca

O



Crema de Ceps y Trufa Negra

SEGUNDO PLATO



Arroz de Verduras de Temporada

O



Pasta con Tomate Seco y Pesto

Surtidos de Frutas de Temporada

O

Sandía Osmatizada con Sangría

O

Caipirinha con Cachaça y Helado de Coco

38,00€ Iva Incluido



APERITIVO INFANTIL (OPCIONAL)

Fuet

Olivas Rellenas

Patatas Chips

    Mini Croquetas de Jamón

11,00€ /pers.

IVA Incluido

PASTEL DE CELEBRACIÓN INCLUIDOS EN MENÚ ADULTO

   Pastel Sacher




   Massini



   Trio Chocolates

   SelvaNegra


   Carrot Cake

PASTEL DE CELEBRACIÓN CON SUPLEMENTO

   Lemon pie con Nubes: 2,50€ / pers.

  Cheese Cake: 2,50€ / pers.

   Sara: 2,00€ / pers.

 Tenzanie 75% y Maracuya: 3,00€ / pers.