



MENÚ N°1

APERITIVO (EN LA MESA)

Pan de cristal con Tomate y Aceite de Oliva
Patatas Bravas con Allioli de Ajo Escalivado y Salsa Brava de Pimenton de la Vera
Buñuelos de Lomo de Bacalao con Emulsión de Membrillo
Croquetas Melosas de Jamón Ibérico
Surtido de Quesos de Aquí y de Allá con Pan de Olivada y Confituras
Dados de Tortilla de Patatas y Cebolla con Flores de Jamón

PLATO PRINCIPAL (PARA ESCOGER)

Dorada sobre Alcachofas Confitadas, Salsa Jabugo y Patatas Panadera
o
Solomillo Ibérico con Salsa de Boletus, Timbal de Patatas y Setas de Temporada

Tarta Sacher con Coulis de Frambuesa

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas
Vino Nuviana Chardonnay D.O Valle del Cinca
Vino Viña Extrísima Bach D.O. Catalunya
Cava Gran Bach Brut
Café concentrado

39 Euros +10% IVA

COMPLEMENTOS

Copa de cava de Bienvenida Codorniu 1551 Brut Nature: 2€ p.p. + 10% IVA

Carrito de licores y brandys: 3€ p.p. + 10% IVA

Centros Florales: 1,50€ p.p. + 10% IVA



EL CASTELL

HOTEL - RESTAURANT

MENÚ N°2

APERITIVO (EN LA MESA)

Pan de Cristal con Tomate y Aceite de Oliva
Patates Braves con Allioli de Ajo Escalivado y Salsa Brava de Pimenton de la Vera
Buñuelos de Lomo de Bacalao con Emulsión de Membrillo
Croquetas Melosas de Jamón Ibérico
Surtido de Quesos de Aquí y de Allá con Pan de Olivada y Confituras
Dados de Tortilla de Patatas y Cebolla con Flores de Jamón
Mini Brochetas de Langostinos en Tempura y Salsa Chili

PLATO PRINCIPAL (PARA ESCOGER)

Lomo de Bacalao Confitado con Patatas Noisette, Alcachofas Aromatizadas y Filigrana de Guindilla
o
Entrecôte de Ternera con Salsa Café de París, Patata Salteada y Cebollitas Caramelizadas

Tarta Sacher con Coulis de Frambuesa

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas
Vino Nuviana Chardonnay D.O Valle del Cinca
Vino Viña Extrísima Bach D.O. Catalunya
Cava Gran Bach Brut
Café concentrado

45 Euros +10% IVA

COMPLEMENTOS

Copa de cava de Bienvenida Codorniu 1551 Brut Nature: 2€ p.p. + 10% IVA

Carrito de licores y brandys: 3€ p.p. + 10% IVA

Centros Florales: 1,50€ p.p. + 10% IVA



MENÚ N°3

APERITIVO (EN LA MESA)

Pan de cristal con Tomate y Aceite de Oliva
Patatas Bravas con Allioli de Ajo Escalivado y Salsa Brava de Pimenton de la Vera
Buñuelos de Lomo de Bacalao con Emulsió de Membrillo
Croquetas Melosas de Jamón Iberico
Surtido de Quesos de Aquí y de Allá con Pan de Olivada y Confituras
Dados de Tortilla de Patatas y Cebolla con Flores de Jamón
Mini Brocheta de Langostinos en Tempura y Salsa Chili
Tostada de Pan de Especias con Mousse de Mi-cuit y Chutney de Tomate

PLATO PRINCIPAL (PARA ESCOGER)

Lubina al Horno con Patatas al Romero y Salsa de Marisco
o
Solomillo de Ternera D.O. Girona con Tagliatelle de Zanahoria
y Salsa de Setas

Tarta Sacher con Coulis de Frambuesa

Agua Mineral, Refrescos y Cervezas
Vino Nuviana Chardonnay D.O Valle del Cinca
Vino Viña Extrísima Bach D.O. Catalunya
Cava Gran Bach Brut
Café concentrado

49 Euros +10% IVA

COMPLEMENTOS

Copa de cava de Bienvenida Codorniu 1551 Brut Nature: 2€ p.p. + 10% IVA

Carrito de licores y brandys: 3€ p.p. + 10% IVA

Centros Florales: 1,50€ p.p. + 10% IVA



APERITIVOS COMPLEMENTARIOS

<i>Patatas Rellenas de Salsa Brava de Sobrasada</i>	2€
<i>Yema de Huevo Rebozada con Patatas Panadera y Jamón</i>	2€
<i>Fideuà al estilo Marinero</i>	2,5€
<i>Steaks de pollo de corral con Lima y barbacoa</i>	2,5€
<i>Coca de Escalivada y Anchoas del Catábrico</i>	3€
<i>Dados de Salmón Marinado Caramelizado de Naranja y Emulsión de Vainilla</i>	4€

Precio por persona más 10% IVA



MENU INFANTIL
(Hasta 12 años)

APERITIVO

MINI FRANKFURTS CON KETCHUP Y MOSTAZA
CHIPS DE PATATA
MONTADITO DE FUET
DADOS DE QUESO
CROQUETAS DE AVE

PECHUGA DE POLLO REBOZADA CON PATATITAS
○
ANILLAS DE CALAMAR A LA ROMANA
○
ESCALOPA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS
○
TOP BURGUER CON PATATAS DELUXE

HELADO INFANTIL

Aguas Minerales y Refrescos

Precio: 27,00 Euros + 10% IVA