

MENUS ESPECIAL NADAL 2025-2026

HOTEL EL CASTELL ***

**¡Us presentem els nostres menús nadalencs elaborats amb
tot el nostre carinyo per a que pogueu venir a celebrar i
disfrutar el nadal en companyia dels vostres!**

Nitbona 25

Nadal 25

Sant Esteve 25

Cap d'Any 25

Any Nou 26

Reis 26

Per a qualsevol dubte o Petició de Reserves:

Whatsapp: 679.165.478 / 621.151.198

Correu: events@elcastell.com

Menú Sopar Nitbona *24 de desembre de 2025*

Benvinguda amb:

Encenalls de Pernil Ibèric sobre Pa de Vidre amb Tomàquet i Oli d' Oliva Verge Extra
Tàrtar de Llagostí sobre Cremós d'Alvocat i Crudités de Verdures
Emulsió de Patata amb Pop i Pebre vermell de la Vera

Crema de Gambetes amb Cloïsses Gallegues i Vieira a la Planxa

O

Caneló de Pollastre de Corral Trufat a la Salsa de Ceps

Carrillera Ibèrica al seu Suc de Rostit
sobre Puré de Castanyes

O

Fricandó de Llom de Lubina
amb Escamarlans i Patates al Forn

Suau Mousse d'Avellana
amb Xocolata Blanca i Coco

Assortiment de Torrons & Neulas
&
Infusions i Cafès

Celler durant el sopar:

Aigua Mineral, Refrescs, Cerveses
Vi Blanc Samelora, D.O Terra Alta
Vi Negre Inurrieta Sensaciones, D.O Navarra
Cava Castell d'Or Brut Nature, D.O Cava

*Després de sopar, la festa seguirà de 00h a 02h
a càrrec del nostre DJ a la discoteca Club el Castell!*

Preu: 80€ / per persona (IVA Inclòs)

Menú Dinar Nadal 25 de desembre de 2025

Benvinguda amb:

Encenalls de Pernil Ibèric sobre Pa de Vidre amb Tomàquet i Oli d'Oliva Verge Extra

Tàrtar de Llagostí sobre Cremós d'Alvocat i Crudités de Verdures

Emulsió de Patata amb Pop i Pebre vermell de la Vera

Croqueta de Carrillada de Vedella

Sopa de Nadal i la seva "Carn d'Olla" Tradicional

*Espatlleta de Xai Desossada en el seu Suc de Rostit
amb Orellanes i Cebetes Perla sobre Mousse de Poma*

o

*Tronc de Rap a l'estil "El Castell"
amb Llagostins i Rovellons*

*Cruixent de Mousse de Xixona
amb Xocolata Negra i Coulis de Fruits Vermells*

Assortiment de Torrons & Neules

&

Infusions i Cafès

Celler durant el dinar:

Aigua Mineral, Refrescs, Cerveses

Vi Blanc Luis Cañas, D.O.Q Rioja

Vi Negre Pago de Cirsus, D.O Navarra

Cava Castell d'Or Brut Nature, D.O Cava

Preu: 85€ / per persona (IVA Inclòs)

Menú Dinar Sant Esteve
26 de desembre de 2025

Benvinguda amb:

Encenalls de Pernil Ibèric sobre Pa de Vidre amb Tomàquet i Oli d'Oliva Verge Extra
Tàrtar de Llagostí sobre Cremós d'Alvocat i Crudités de Verdures
Emulsió de Patata amb Pop i Pebre vermell de la Vera

Carpaccio de Tomàquet Monte Rosa amb Burrata,
Tomatitos Cherry Confitats i Alfàbrega Fresca a la Vinagreta d'Encurtits

o

Canelons Farcits de Foie i Rostit
a l'Aroma de Tòfona amb Escames de Parmesà

Cuixa de Cabrit Rostida a Baixa Temperatura
amb Parmentier de Patata, Pinyons i Passa

o

Llom de Bacallà amb Compota de Figes
i Cremós d'All i Oli

Piràmide Farcida de Mousse de Xocolata Negra
i Compota de Mandarina

Assortiment de Torrons & Neules

&

Infusions i Cafès

Celler durant el Dinar:

Aigua Mineral, Refrescs, Cerveses
Vi Blanc Samelora, D.O Terra Alta
Vi Negre Inurrieta Sensaciones, D.O Navarra
Cava Castell d'Or Brut Nature, D.O Cava

Preu: 75€ / per persona (IVA Inclòs)

Sopar de Gala Cap d'Any 31 de desembre de 2025

Benvinguda amb copa Frizzante i Aperitiu a Compartir a Taula:

Encenalls de Pernil Ibèric sobre Pa de Vidre amb Tomàquet i Oli d'Oliva Verge Extra
Tàrtar de Llagostí sobre Cremós d'Alvocat i Crudités de Verdures
Emulsió de Patata amb Pop i Pebre vermell de la Vera
Croqueta de Carrillada de Vedella

Amanida de Llamàntol al Vapor acompanyada de Cocktail
de Cherrys i Mango a la Vinagreta de Fonoll i Mel

Filet de Vedella Chateaubriand
amb Parmentier de Poma i Carbassa

O
Rodaballo a l'Estil "Suquet"
amb Navalles i Cloïsses Gallegues

Fantasia de Mango a la Llimona
Farcit de Pa de Pessic Dacquoise de Coco Cobert de Xocolata

Assortiment de Torrons & Neules
&
Infusions i Cafès

Ràims de la Sort & Cotilló
1 Combinat Bàsic per Persona
Ressopó de Xocolata a la Tassa amb Melindros 02am
Mar Expósito amb les seves noies en Directe Durant el Sopar + Amenització del nostre DJ fins les
03:30am

Aquest any, per la vostra Comoditat, la Festa Seguirà Fins 03:30am en el Mateix Espai del Sopar!

Celler durant el Sopar de Gala:

Aigua Mineral, Refrescs, Cerveses
Vi Blanc Bestué Chardonnay Lías Monte Alicia 2022, D.O Somontano
Vi Negre Casar de Burbia Mencia, D.O Bierzo
Cava Sabaté i Coca Mosset Gran Reserva Brut Nature (Crianza 50 mesos), D.O Corpinnnat

Preu: 170€ / per persona (IVA Inclòs)

Sopar de Gala + Cotilló + Habitació Doble + Buffet D'esmorzar: 240€ / p.p (IVA Inclòs)

Sopar de Gala + Cotilló + Habitació Triple + Buffet D'esmorzar: 230€ / p.p (IVA Inclòs)

Menú Dinar Any Nou *1 de gener de 2026*

Benvinguda amb:

Encenalls de Pernil Ibèric sobre Pan de Vidre amb Tomàquet i Oli d'Oliva Verge Extra
Tàrtar de Llagostí sobre Cremoso d'Alvocat i Crudités de Verdures
Emulsió de Patata amb Pop i Pebre Vermell de la Vera

Tatin de Patata Cremosa
amb Pop a la Gallega

O

Trinxat de la Cerdanya
amb Saltejat de Llenties i Butifarra Negra

Caneló de Garrín Rostit
amb Salsa de Raïm i Cebetes Confitades

O

Tradicional Sarsuela
de Pescadors

Cheesecake
amb Compota de Fruits Vermells

Assortiment de Torrons & Neules
&
Infusions i Cafès

Celler durant el Dinar:

Aigua Mineral, Refrescs, Cervesss
Vi Blanc Samelora, D.O Terra Alta
Vi Negre Inurrieta Sensaciones, D.O Navarra
Cava Castell d'Or Brut Nature, D.O Cava

Preu: 65€ / per persona (IVA Inclòs)

Menú Dinar Reïs
6 de gener de 2026

Benvinguda amb:

Encenalls de Pernil Ibèric sobre Pa de Vidre amb Tomàquet i Oli d'Oliva Verge Extra
Tàrtar de Llagostí sobre Cremós d'Alvocat i Crudités de Verdures
Emulsió de Patata amb Pop i Pebre vermell de la Vera

Caprici de Carxofes Farcides
de Brandada de Bacallà a la Salsa de Gamba Roja
o
Raviolis de Perdiu i Tòfona
a la Crema de Ceps i Foie

Lingot de Pularda
a la Salsa de Mango i Fruits Vermells
o
Tronc de Lluç a l'Estil Santurce
amb Espinacs Baby i Cruixent de Pernil Ibèric

Tortell de Reis

Assortiment de Torrons & Neules
&
Infusions i Cafès

Celler durant el Dinar:

Aigua Mineral, Refrescs, Cerveses
Vi Blanc Samelora, D.O Terra Alta
Vi Negre Inurrieta Sensaciones, D.O Navarra
Cava Castell d'Or Brut Nature, D.O Cava

Preu: 65€ / per persona (IVA Inclòs)

Menú Festes Infantil

Benvinguda amb:

"Montadito" de Pernil Ibèric
&
Croqueta de Carrillada de Vedella

Escudella de l'àvia amb Galets
O
Canelons Farcits de Carn con Beixamel

Bastonets de Rap a la Romana
amb Patates Fregides Naturals
O
Cuixa de Pollastre de Corral al Forn a l'Estil de l'àvia
amb Patates Fregides Naturals

Suau Mousse de Xocolata
amb Crumble i Galeta d'Oreo

Celler durant el Banquet:
Aigua Mineral, Sucs de Fruites i Refrescs

Preu Nitbona, Nadal, Sant Esteve, Any Nou i Reis: 40€
per nen (IVA Inclòs)

Cap d'Any: Preu: 70€ / per nen (IVA Inclòs)

El menú infantil es vàlid per a nens fins a 12 anys

Menú Festes Vegà

Benvinguda amb:

Tempura de Verdures amb Salsa de Soja i Mel
Hummus de Boniato i Carbassa amb Crudités
Tartaleta de Tàrtar de Tomàquet i Alvocat
Coca d' Escalivada amb Romesco
Croqueta de Pastanaga i Curry

Risotto de Xampinyons
amb Tomàquet Sec Confitat i Pinyons

O

Tortellini de Taronja i Carbassa
a la Crema de Ceps

Flor de Ratatouille al Forn amb Fines Herbes

O

Caneló de Carbassó
Farciment de Falsa Sobrassada i Portobello

Barqueta de Xocolata Cruixent
Farcida de Sorbet de Mojito

O

Coulant de Te Macha
amb Sorbet de Taronja

Assortiment de Torrons & Neules

&

Infusions i Cafès

Celler durant el Banquet:
Mateix Celler del Menú Escollit

Preu: Mateix Preu que el Menú d'Adults

**Adaptem els Menús a qualsevol Tipus d'al·lèrgia o Intolerància*

CONDICIONS GENERALS DE CONTRACTACIÓ PELS MENÚS DE NADAL 25-26

La nit del 24 de Desembre, a partir de les 00h, tots els assistents al sopar podran seguir la festa fins les 02am a la nostra Discoteca Club el Castell

La nit de cap d'any, hi haurà Servei de guardar-robia gratuït i la festa serà fins les 03:30am en el mateix espai del sopar.

Disfruta del 10% de descompte en la teva estada de les nits del 24, 25, 26 (Codi: **NAVIDAD25**) i dels dies 1 i 6 (Codi: **NAVIDAD26**), fent la reserva a través de la nostra web: www.elcastell.com

Aquest codi tan sols és vàlid pels assistents als dinars i sopars de nadal

Serà necessari comunicar els plats escollits de cada comensal incloent els nens i les possibles al·lèrgies i/o intoleràncies, 1 setmana abans del dinar o del sopar contractat

El Dia de Reis hi haurà la possibilitat d'organitzar una festa infantil pels nens amb globoflèxia i pinta cares, segons demanda (a consultar)

El pack especial del sopar de cap d'any +cotilló + nit d'hotel + buffet d'esmorzar, està subjecte a disponibilitat

El menú infantil es vàlid per a nens fins a 12 anys

La durada del servei de banquet tant de dinars com sopars,
Serà d'aproximadament 2 hores

El número total de comensals no podrà variar fins 3 dies abans de la data de la celebració

El pagament dels dinars i sopars s'haurà de fer com a màxim 3 dies abans de la data de la celebració

En cas d'anul·lació per part del client, comportarà la pèrdua del dipòsit o paga i senyal, per tant, no es podrà utilitzar aquest pagament per a futurs esdeveniments

Parking gratuït, plaçes limitades

Forma de pagament: Efectiu (quantitats menors de 1000€) i Transferència Bancària

A excepció dels espais oberts, queda prohibit fumar
A les sales i/o zones comuns de l'hotel

Tots els preus tenen l'IVA inclòs

La contractació de la reserva a les nostres instal·lacions, implica l'acceptació d'esmentades condicions.