

¡ATAULA!
GASTROBAR

Oferta Gastronómica

2025

Hotel Castellón Center
Affiliated by Meliá





Comida para todos los gustos

Queremos ayudarle a cuidarse y seguir disfrutando de la buena gastronomía.

En la elaboración de nuestros menús, utilizamos los mejores productos y en su mejor momento, Ingredientes llenos de sabor, ricos en antioxidantes y fito-nutrientes que ayudan a mantener un organismo saludable.

Además nuestra filosofía de cultura local y comercio justo se une al concepto “km.0” y nos permite ofrecerle lo mejor de cada zona, junto con la cuidada elaboración de nuestros profesionales.

Permita que le mimemos y le cuidemos por dentro y por fuera. Permítanos que le ayudemos a cuidarse comiendo.

CÓCTELES (Para un mínimo de 10 personas)

Eligiendo cinco

30,00 €

Eligiendo ocho

38,00 €

Eligiendo once

45,00 €

- Sardina ahumada, causa limeña y naranja
- Guacamole, gamba y plátano pisado
- Empanada marinera con crema de aguacate y ají
- Croqueta de jamón ibérico
- Dumpling de mejillón thai
- Gyozas de calabaza y queso de cabra
- Rollito primavera de cochinita pibil
- Tartaleta carbonara trufada y salmón
- Arrocito de Castellón (sepia, rape, alcachofa y langostino)
- Fideuá de siempre (rape, sepia y gamba)
- Selección de dulces caseros

CÓCTEL CASTELLÓ RUTA DE SABOR

35,00 €

- Boquerón marinado del Grao y pipirrana verde
- Dim sum de conejo del Maestrazgo al ajillo gratinado
- Gyozas de calabaza y queso azul de Tot de Poble
- Croqueta de gamba roja
- Arrocito de Castellón (sepia, rape, alcachofa y langostino)
- Selección de dulces caseros
- Vinos de Castelló

*10% I.V.A. incluido | Precios por persona
Ambos cócteles se servirán para mas de 10 personas.
Los Cócteles incluyen agua kilómetro 0, refrescos, cervezas y vino de la casa.*



Cócteles 1

VOLVER AL CONTENIDO

CÓCTELES (Para un mínimo de 30 personas)

Eligiendo diez

45,00 €

Eligiendo catorce

55,00 €

Eligiendo dieciocho

65,00 €

- Tartar de atún, pistacho y lima
- Foie mi cuit y almendra garrapiñada
- Guacamole, gamba y plátano pisado
- California roll
- Nem frío de txangurro y gamba
- Empanada marinera con crema de aguacate y ají
- Croqueta de gamba roja
- Croqueta de “tombet” de cordero y azafrán
- Dim sum de conejo al ajillo gratinado
- Dumpling de mejillón thai
- Gyozas de calabaza y queso de cabra
- Buñuelo de bacalao y espinaca
- Tartaleta carbonara trufada con salmón
- Arrocito meloso de gamba roja y erizo
- Arroz seco de magret de pato madurado y alcachofa
- Fideos rossejats mar y montaña (guancciale, cigala, setas y ajo negro)
- Selección de dulces caseros
- Tarta de celebración



Cócteles 2

10% I.V.A. incluido | Precios por persona |

Servidos para mas de 30 personas

| Los Cócteles incluyen agua kilómetro 0, refrescos, cervezas, vino de la casa, cafés e infusiones

VOLVER AL CONTENIDO

SUPLEMENTOS

Cava en el aperitivo o en el postre – 4,00 Euros

Sorbetes – 4,50 Euros

- El clásico, de limón y cava
- Piña colada
- Mojito de ron a la hierbabuena
- Naranja y Cointreau
- Lulo & Pisco

Licores acompañando los cafés – 3,00 Euros

Tarta de celebración – 6,00 Euros

Copas – 7,00 Euros

Copas Premium – 10,00 Euros

Discomóvil 3 horas * - 350,00 Euros

*Para la contratación de nuestra discomóvil, hay que añadir un suplemento por persona de 7 euros con derecho a una consumición.

Para organizar un baile, se necesita un mínimo de 40 personas.

10% I.V.A. incluido | Precios por persona



Suplementos Menús

VOLVER AL CONTENIDO

Los precios publicados podrían verse afectados en caso de un incremento imprevisto en los costes de producción, especialmente en periodos de alta inflación y aumento del coste de energía, materias primas etc... o escasez de productos debido a una pandemia, guerra etc...; ante tal situación, siempre que los hoteles Castellón Center y Jaime I justifiquen una subida de precios, podrán trasladar el incremento de coste al cliente. Ante tal circunstancia, el cliente podrá tomar la decisión de anular la compra quedando exonerado de toda obligación.

Hotel Castellón Center
Affiliated by Meliá

