



# 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.



# Copa de bienvenida para un menú

## COPA DE BIENVENIDA

Eligiendo dos

8,00 €

Eligiendo los cuatro

12,00 €

- Agua kilómetro 0
  - Vino blanco y tinto
  - Cervezas
  - Refrescos
- 
- Fartón salado de sobrasada trufada del Forcall
  - Airbag relleno de berenjena y sardina ahumada
  - Mini croqueta de jamón ibérico
  - Philo rosquilleta de blanco y negro con “all i oli” asado

La Copa de Bienvenida se sirve **siempre antes de un menú**  
10% I.V.A. incluido | Precios por persona | Duración 30 min.

## MENU 1

40,00 €

Tartar de tomate, aguacate, "straciatella" de les Coves, calabaza y avellanas tostadas

Arrocito de Castellón (sepia, rape, alcachofa y langostino)

Leche frita, fresas, coco y té matcha

## MENU 2

44,00 €

Nuestro "vitello tonnato" ibérico

Corazón de alcachofa, hummus de garrofón y gamba roja

Fideos rossejats mar y montaña (guancciale, cigala, setas y ajo negro)

Crema ligera de naranja, ensalada de frutas y sorbete de limón

## MENU 3

50,00 €

Ceviche de dorada y aguacate con crema de mango y lima

Rape en all i pebre, hummus de guisantes y judías salteadas

Presa "Duroc 100%" confitada, café, panela y boniato

Torrija de calabaza, maíz y naranja, helado de azahar, chocolate blanco y piñones tostados

## MENÚ CASTELLÓ RUTA DE SABOR

50,00 €

*NUESTRA VERSIÓN DEL ARROZ A BANDA, EN ATAULA GASTROBAR*

Copa de bienvenida km0 y boquerón del Grao con tomate de colgar y pipirrana

Pulpo roquero del Grao a la brasa, boniato salteado con all i oli suave de ajo asado y lima

Tempura de pescado de roca de nuestra lonja, chilimole y mojo verde canario

El arroz seco con caldo de nuestra banda

Torrija de calabaza, maíz y naranja, helado de azahar, chocolate blanco y piñones tostados

*10% I.V.A. incluido | Precios por persona | Mínimo 10 personas.  
Los Menús incluyen agua kilómetro 0, refrescos, cerveza, vino blanco o tinto, cafés e infusiones*



Menús ya  
confeccionados