



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

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

OPCIÓN Nº1

40,00€

Elige tres entrantes a compartir

Jamón ibérico cebo campo 50% y queso semicurado de oveja acompañado de coca d'oli, tomate y orégano

Ensalada de la huerta con atún rojo en escabeche casero

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

Ensaladilla de boniato, lima, sepia y gamba blanca

Gambas al ajillo con mango, coco y fideos fritos

Pulpo asado, boniato frito y salsa de yogurt con anacardos

Albóndigas de vaca madurada, cous cous y salsa de ostras

Empanada de maíz y rabo de toro guisado

Croquetas de tombet de cordero y azafrán

Croqueta de mejillón thai

Dimsum de conejo guisado y gratinado con ajo asado

Puedes añadir un entrante individual a tu menú, con el siguiente suplemento

6,00€

Corazón de alcachofa, hummus de garrofón y gamba roja

Canelón de berenjena asada, codorniz en escabeche y naranja

Ravioli de txangurro, pimiento asado y gamba al ajillo

Elige un segundo, para todos el mismo

Paella de Castelló (pollo, conejo, costilla, judía, alcachofa, garrofón y tirabeque)

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

Arroz seco de magret de pato madurado y alcachofa

Fideuá de siempre (rape, sepia y gamba)

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

Canelón vegetal de bacalao y calabaza asada con pilpil y plancton

Salmón, carbonara con setas, espinacas frescas y anacardos

Costillar de ternera asada y deshuesada, emulsión de berenjena, salsa de naranja, cacao y chips

Pollo de corral confitado, relleno de foie gras, melocotón y vino dulce

Selecciona un postre, para todos los comensales

Nuestra selección de dulces caseros para compartir en la mesa y acompañar el café

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

Takoyaki dulce, mango, coco y chocolate blanco

Cheesse cake de naranja y oreo de chocolate

*10% I.V.A. incluido | Precios por persona | Algunos platos llevan suplemento | Mínimo 20 personas.
Los Menús incluyen agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco o tinto, cafés e infusiones*



Menús, para que los
confecciones a tu gusto

OPCIÓN Nº2

60,00€

Selecciona un plato de cada grupo, teniendo en cuenta que ha de ser el mismo para todos

Elige un entrante

- Ensalada de magret de pato madurado, confitura de alcachofa y requesón
- Ceviche de dorada y aguacate con crema de mango y lima
- Boquerón del Grao y tomate de colgar con pipirrana verde
- Corazón de alcachofa, hummus de garrofón y gamba roja
- Canelón de berenjena asada, codorniz en escabeche y naranja
- Ravioli de txangurro, pimiento asado y gamba al ajilo

Elige un primero

- Canelón vegetal de bacalao y calabaza asada con pilpil y plancton
- Lubina asada, arroz cremoso de setas y praliné de hierbas con avellanas
- Rape en all i pebre, hummus de guisantes y judías salteadas
- Salmón, carbonara con setas, espinacas frescas y anacardos
- Guiso de dorada con aires de bazar

Elige un segundo

- Presa "Duroc 100%" confitada, café, panela y boniato
- Pierna de cordero lechal guisada, falso risotto de cebada y patata, mole rojo suave y su jugo ligado.
- Lomo de ternera madurada, chirivía, verduritas confitadas y patata crujiente
- Meloso ibérico, calabaza especiada, setas y castañas salteadas
- Costillar de ternera asada y deshuesada, emulsión de berenjena, salsa de naranja y cacao
- Pollo de corral confitado, relleno de foie gras, melocotón y vino dulce

Selecciona un postre

- Nuestra selección de dulces caseros para compartir en la mesa y acompañar el café
- Crema ligera de naranja, ensalada de frutas y sorbete de limón
- Takoyaki dulce, mango, coco y chocolate blanco
- Cheese cake de naranja y Oreo de chocolate
- Torrija de calabaza, maíz y naranja, helado de azahar, chocolate blanco y piñones tostados
- Leche frita, fresas, coco y té matcha
- Tarta de celebración

*10% I.V.A. incluido | Precios por persona | Mínimo 20 personas.
Los Menús incluyen agua kilómetro 0, refrescos, cerveza, vino blanco o tinto, cafés e infusiones*



MENU INFANTIL

30,00 €

ENTRANTES A COMPARTIR

- Jamón de Teruel y queso
- Croquetas de bacon y queso Brie
- Pollo crunchi con coco y kikos

SEGUNDOS A ELEGIR UNO, PARA TODOS EL MISMO

- Paella del senyoret
- Fideuá de tota la vida
- Tiburones con salsa bolognesa (o a elegir)
- Milanesa de cerdo ibérico con patatas

POSTRE

- Helado con toppings

*10% I.V.A. incluido | Precios por persona
Los Menús incluyen agua kilómetro 0 y refrescos*



Menús
Eventos-
Niños

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

