



CASTELLÓN  
CENTER



# Mi primera Comunión

.Mennús 2019.





CASTELLÓN  
CENTER



## OPCIÓN N°1 50€

### A elegir 4 entradas a compartir

- Ensaladilla de marisco agridulce con aguacate y cilantro
- Ensalada de patata y remolacha, pulpo, langostino, maiz y oliva
- Ensalada de quinoa, verduritas, frutos rojos y salsa de yogurt
- Jamón de ibérico del Alto Mijares, queso curado de cabra y pan de pueblo con tomate
- Foie mi cuit, chutney de mango y piñones caramelizados
- Cecina ahumada, tomate y aceite de hierbas
- Tartar de salmón, aguacate, yuzu y wasabi
- Tataki de atún, y crema de queso, aguacate, wasabi y cilantro
- Mejillón tigre con un aire fresco
- Croquetón de buey y trufa con su mayonesa

### Elige un sorbete

Mojito, agua de valencia o limón al cava

### Elige un segundo para todos igual

- Arroz meloso de sepia y azafrán con carabinero
- Arroz del senyoret con alcachofas, sepia, langostino y espardeñas
- Arroz de bogavante (+5€)
- Arroz con langosta (+7€)

### Combina la tarta de celebración con un helado

- Lima limón
- 100% cacao
- Plátano y dulce de leche
- San marcos
- Chocolate blanco y frambuesa
- Chocolate y mango



CASTELLÓN  
CENTER



## OPCIÓN N°2 59€

### Elige un primero

Causas limeñas “albinegras” con langostinos, verduritas y mayonesa cítrica  
Carabinero y vieira, con huevas, guacamole y burrata  
Dorada y zamburiñas guisados con coco y cilantro  
Centro de merluza a la vasca  
Arroz de bogavante (seco o meloso) +4€

### Elige un sorbete

Mojito, agua de valencia o limón al cava

### Elige un segundo

Paletilla de cabrito, rellena de manzanas asadas y anisadas con cous cous y setas shimeji  
Pluma asada, coca de verduras y patata trufada  
Solomillo de vaca, café Paris, chalotas y patata risolada  
Solomillo de cerdo ibérico, queso de cabra, chalotas, maíz y reducción de Pedro Ximenez

### Combina la tarta de celebración con un helado

Lima limón  
100% cacao  
Plátano y dulce de leche  
San marcos  
Chocolate blanco y frambuesa  
Chocolate y mango



CASTELLÓN  
CENTER



## OPCIÓN N°3 65€

### Elige un entrante

Causas limeñas “albinegras” con langostinos, verduritas y mayonesa cítrica  
Carabinero y vieira, con huevas, guacamole y burrata  
Parfait de espárragos blancos, menestra de temporada, cecina ahumada y microensalada  
Foie mi cuit, chutney de mango y piñones caramelizados

### Elige un pescado

Dorada y zamburiñas guisados con coco y cilantro  
Centro de merluza a la vasca  
Rodaballo asado, arros pelat y pilpil de azafran  
Lomo de bacalao gratinado con ají panca, quinoa y crema de aceituna y miel

### Elige un sorbete

Mojito, agua de valencia o limón al cava

### Elige una carne

Paletilla de cabrito, rellena de manzanas asadas y anisadas con cous cous y setas shimeji  
Pluma asada, coca de verduras y patata trufada  
Solomillo de vaca, café Paris, chalotas y patata risolada  
Solomillo de cerdo ibérico, queso de cabra, chalotas, maiz y reducción de Pedro Ximenez

### Combina la tarta de celebración con un helado

Lima limón  
100% cacao  
Plátano y dulce de leche  
San marcos  
Chocolate blanco y frambuesa  
Chocolate y mango



CASTELLÓN  
CENTER



### **AÑADE UN POSTRE A CUALQUIERA DE LAS TRES OPCIONES**

**Suplemento 5€/persona**

Macedonia de frutas con guarnición (granizado de sangría o helado)

Naranja, queso y chocolate

Ensalada de frutas del bosque, crema ligera y helado de vainilla

Lemón pie

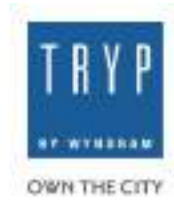
### **BODEGA Y COPA DE BIENVENIDA INCLUIDA EN TODOS LOS MENÚS**

Aguas minerales, café y licores

Vino blanco Marqués de Cáceres Verdejo (D.O Rueda)

Vino tinto Alcorta Crianza (D.O. Rioja)

Cava Tempus III



CASTELLÓN  
CENTER



## MENÚ INFANTIL 35€

### **CENTRO DE MESA**

Papas y aceitunas  
Jamón y queso  
Calamares  
Croquetas de jamón  
Tiras de pollo fritas

### **SEGUNDO PLATO A ELEGIR:**

Paella del senyoret  
Hamburguesa de ternera con patatas  
Escalope de lomo relleno de jamón y queso con patatas

### **POSTRE**

Helado

### **LA MERIENDA**

Croissants rellenos de nocilla  
Bocadillitos de jamón con tomate



CASTELLÓN  
CENTER



## A TENER EN CUENTA...

El precio del menú de niños incluye **tres horas de animación**, específicamente preparada para niños de todas las edades, en la que les harán participar en diversas actividades, concursos y entretenimientos. (Número mínimo 30 niños)

Los horarios aproximados de la animación son:

**Comuniones celebradas por la mañana .....de 15.30 a 18.30 horas.**

**Comuniones celebradas por la tarde .....de 21.30 a 00.30 horas.**

Los horarios de finalización de las comuniones quedan fijados de la siguiente manera

**Comuniones celebradas por la mañana .....19.30 horas.**

**Comuniones celebradas por la tarde.....02.00 horas.**

Al terminar la comida de los adultos, se habilitará una barra de bebidas en el Hall de los salones. Para las copas que deseen, deberán proceder de alguna de las siguientes maneras,

1. Entregando tickets a sus invitados, que se cobrarán posteriormente a 6 euros cada uno. Los talonarios de tickets les serán facilitados por el Maitre.
2. Cargando a cada comunión las copas solicitadas por cada uno de los invitados, sin necesidad de tickets.
3. Permitiendo que sean los propios invitados los que abonen sus consumiciones.

La Reserva de Salón es válida durante siete días desde la visita de los contratantes.

La Contratación de la Comunión conlleva la firma de un contrato con un depósito de 300,00 Euros. Cualquier cancelación de la Comunión, implica la pérdida del depósito.

Elección del menú. Deberá ser fijado con un máximo de 15 días antes de la fecha de celebración.

Comunicación del número de invitados. Deberá ser comunicado tres días antes del evento, siendo este el número mínimo de cubiertos que será facturado por el hotel.

## NUESTRA PROPUESTA INCLUYE...

1. La decoración del centro de las mesas.
2. Minutas personalizadas de recuerdo.
3. Aparcamiento en el garaje del hotel, hasta que se complete el aforo.
4. Precios especiales en el alojamiento de sus invitados.
5. El IVA correspondiente