

Oferta Gastronómica

2025-2026

Hotel Castellón Center
Affiliated by Meliá

HOTEL
JAIME
I ★★★★★



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 ocho

40,00 €

Eligiendo los once

46,00 €

- Boquerón marinado del grao, pipirrana verde y ajo blanco de espárragos, almendra y miso
- Tartar de salmón curado y en soja con manzana verde
- Guacamole, gamba y plátano pisado
- Empanada de maíz, tombet de cordero y azafrán
- Croqueta de gamba roja
- Mini Ximo de pulpo encebollado
- Croqueta de guiso de rabo de toro con reducción de vino tinto
- Patata brava
- Paella de Castelló (pollo, conejo, costilla, judía, alcachofa, garrofón y tirabeque)
- Fideuá de siempre (rape, sepia y gamba)
- Selección de dulces caseros

CÓCTEL CASTELLÓ RUTA DE SABOR

40,00 €

- Boquerón marinado del grao, pipirrana verde y ajo blanco de espárragos, almendra y miso
- Empanada de maíz, tombet de cordero y azafrán
- Sardina ahumada con yema de huevo crujiente y pimiento asado
- Ximo de pulpo encebollado
- Croqueta de conejo al ajillo
- Arroz a banda servido en dos veces
 - Brocheta de nuestra banda, rape, pulpo, patata y all i oli
 - El arroz de la banda
- La coca de Castelló versión Alaska
- 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 ocho	40,00 €
Eligiendo catorce	50,00 €
Eligiendo veinte	60,00 €

- Boquerón marinado del grao, pipirrana verde y ajo blanco de espárragos, almendra y miso
- Tartar de salmón curado y en soja con manzana verde
- Sardina ahumada con yema de huevo crujiente y pimiento asado
- Guacamole, gamba y plátano pisado
- Nem frío de gamba, aguacate y verdurita
- Empanada de maíz, tombet de cordero y azafrán
- Croqueta de gamba roja
- Croqueta de conejo al ajillo
- Dim sum de bacalao y espinaca gratinado
- Mini Ximo de pulpo encebollado
- Gyozas de calabaza, espinaca y piñones con salsa de queso cremoso
- Croqueta de guiso de rabo de toro con reducción de vino tinto
- Tartaleta de salmón a la carbonara
- Patata brava
- Paella de Castelló (pollo, conejo, costilla, judía, alcachofa, garrofón y tirabeque)
- Arrocito de Castellón (sepia, rape, alcachofa y langostino)
- Arroz seco de guancciale, setas y alcachofa, terminado con yema de huevo curada y Peccorino Romano.
- Fideuá de siempre (rape, sepia y gamba)
- Fideos rossejats de pato, foie mi cuit y alcachofa
- Selección de nuestros dulces caseros
- Tarta de celebración

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



Cócteles 2

VOLVER AL CONTENIDO

SUPLEMENTOS

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

Sorbetes – 4,50 Euros

- *Cava, fresas y nata*
- *De limón y cava*
- *Piña colada con tequila*
- *Mojito de ron*

Licores acompañando los cafés – 3,00 Euros

Tarta de celebración – 6,00 Euros

Copas – 7,00 Euros

Copas Premium – 10,00 Euros

Sala de Fiestas NODO con discjockey, 3 horas - 375,00 Euros - 1) 2)

1) Para la contratación de la misma hay que añadir un suplemento por persona de 7 euros por persona con derecho a una consumición.

2) Es necesario un número mínimo de 50 personas.

Baile en la sala de la comida, con un altavoz, 1,5 horas – 200,00 Euros - 3)

3) En este caso, la fuente de música la aporta el cliente



Suplementos Menús

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.

