

COMUNIONES

2026



Hotel Castellón Center

AFFILIATED
BY MELIÀ



MENU 70 €

COPA DE BIENVENIDA,

Airbag relleno de crema de queso azul y salmón
Mini croqueta de pollo asado y all i oli de chile ahumado
Philo rosquilleta de sobrasada trufada de Forcall

ENTRADAS CENTRO DE MESA, dos a elegir

Jamón ibérico cebo campo 50% y queso semicurado de oveja acompañado de coca d'oli, tomate y orégano
Bacalao, espinacas salteadas, naranja y piñones
Salpicón de pulpo, manzana verde y ensalada de col
Tartar de tomate, aguacate, "straciatella" de les Coves, calabaza y avellanas tostadas
Ceviche de lubina y gambita blanca, mango agri dulce y aguacate
Ensaladilla de boniato y lima con gamba, pico de gallo y tomate de árbol.
Steak tartar de presa "duroc 100%", curada y ahumada con mantequilla de trufa
Tartar de salmón curado y en soja, con manzana verde y crema de aguacate
Nuestras Gambas al ajillo
Pulpo asado, boniato, yuca frita y salsa de huancaína
Empanada de maíz, tombet de cordero y azafrán
Croquetas de rabo de toro guisado y reducción de vino tinto
Croquetas de gamba roja

ENTRANTE INDIVIDUAL, elige uno

Corazón de alcachofa, hummus de garrofón, mantequilla de galeras y sepia salteada
Canelón vegetal de berenjena asada, rabo de toro guisado, puré cremoso y naranja
Ravioli de calabaza asada, cigalas y bisqué
Albóndiga de vaca madurada, wok de verduritas y ponzu con chile

ELIGE UN SORBETE

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

SEGUNDO PLATO, escoge uno, 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 o meloso de sepia y carabinero
Fideuá de siempre (rape, sepia y gamba)
Fideos rossejats de pato, foie mi cuit y alcachofa
Lomo de bacalao gratinado con calabaza y ajo asado, acompañado de calamar encebollado y torta cendeña
Lubina asada, arroz cremoso de erizo y alcachofa
Centro de merluza, acelga y bilbaína
Pierna de cordero lechal asada, chirivía y chocolate
Roast Pig de presa ibérica, calabaza especiada, castañas salteadas y gnocci trufados
Costillar de ternera asada y deshuesada, emulsión de berenjena, salsa de naranja, cacao y chips

TARTA, selecciona una

Carrot cake
Lemon pie
Muerte por chocolate

Nuestra selección de dulce casero para acompañar el café



BODEGA:

Aguas Kilómetro 0
Vino Blanco Marques de Cáceres Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Excellens Cuvée Especial D.O. Rioja
Cava Raimat Brut "Cim de Turó" D.O. Cava
Cafés y licores

MENÚ INFANTIL 46 €

CENTRO DE MESA

Jamón y queso
Buñuelos de calamares
Quesadilla de cheddar y bacon

SEGUNDOS A ELEGIR

Paella (de carne) del senyoret
Lasaña boloñesa
Hamburguesa completa con huevo y patatas
Libritos de lomo con patatas

POSTRE

Helado con toppings
Tarta de celebración

MERIENDA

Bocadillo de jamón con tomate
Crepes de nocilla

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

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 entre todas las comuniones)

Los horarios aproximados de la animación son:

- Para las Comuniones celebradas por la mañana, de 15.30 a 18.30 horas.
- Para las 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, a las 19.30 horas.
- Comuniones celebradas por la tarde, a las 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 7 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 implica la firma de un contrato con un depósito de 600 Euros. Cualquier cancelación de la Comunión, conlleva la pérdida del depósito.

El número definitivo de invitados deberá ser comunicado siete días antes del evento, siendo este el número mínimo de cubiertos que será facturado por el hotel.

Elección del menú. Deberá ser fijado con un máximo de 15 días antes de la fecha de celebración. Según la ley 42/2010, (ley antitabaco 2011) queda prohibido fumar en todas las instalaciones del establecimiento, exceptuando las habitaciones habilitadas para ello.

El precio pactado podría verse afectado 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 el Hotel Castellón Center justifique una subida de precios, podrá 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.

ESTOS MENÚS INCLUYEN:

- Centros decorativos en las mesas.
- Minutas personalizadas de recuerdo.
- Aparcamiento en el garaje del hotel (hasta que se complete aforo).
- Descuentos especiales en habitaciones.