

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.



Copa de bienvenida para acompañar a un menú

COPA DE BIENVENIDA

Solamente Bebida
Bebida + Comida

6,00 €
11,00 €

- Agua kilómetro 0
 - Vino blanco y tinto
 - Cervezas
 - Refrescos
 - Vermouth
-
- 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

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 €

Bacalao, espinacas salteadas, naranja y piñones
Arrocito de Castellón (sepia, rape, alcachofa y langostino)
Torrija, pistacho, chocolate blanco y naranja

MENU 2 46,00 €

Salpicón de pulpo, manzana verde y ensalada de col
Canelón vegetal de berenjena asada, rabo de toro guisado, puré cremoso y naranja
Fideos rossejats, sepia y carabinero
Chocolate blanco y remolacha

MENU 3 52,00 €

Ventresca de atún confitada en casa y texturas de escalivada
Lomo de bacalao gratinado con calabaza y ajo asado, acompañado de calamar encebollado y torta cendeña
Costillar de ternera asada y deshuesada, emulsión de berenjena, salsa de naranja, cacao y chips
Carrot cake de zanahoria templado con limón

MENU CASTELLÓ RUTA DEL SABOR 50,00 €

NUESTRA VERSIÓN DEL ARROZ A BANDA, DE ATAULA GASTROBAR

Aperitivo

Boquerón marinado del grao, pipirrana verde y ajo blanco de espárragos, almendra y miso

El menú

Bacalao, espinacas salteadas, naranja y piñones,

La banda.

Pulpo, patata y pescado de roca que utilizamos para hacer el caldo, acompañados de un all i oli ligero

El arroz seco con caldo de nuestra banda

El postre

La coca de Castelló versión Alaska

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

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

HOTEL
JAIME
I ★★★★★