

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

VOLVER AL CONTENIDO

MENÚ

42,00€

Elige dos entrantes a compartir

- 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
- Ensalada de berenjena, sardina ahumada, salsa César y parmesano
- Steak tartar de presa "duroc 100%", curada y ahumada con mantequilla de trufa
- Tartar de tomate, aguacate, "straciatella" de les Coves, calabaza y avellanas tostadas
- Ensaladilla de boniato y lima con gamba, pico de gallo y tomate de árbol.
- Tartar de salmón curado 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

Selecciona el entrante individual de tu menú

- 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

Menús, para que los
confecciones a tu gusto
(Entrantes)



Elige un plato principal, para todos los comensales el mismo
(Algunos platos llevan suplemento)

- Paella de Castelló (*pollo, conejo, costilla, judía, alcachofa, garrofón y titabeque*)
- Arrocito de Castellón (*sepia, rape, alcachofa y langostino*)
- Arroz a la carbonara, arroz seco de guancciale, setas y alcachofa, terminado con yema de huevo curada y Peccorino Romano,
- Arroz seco o meloso de sepia y carabinero (+3€)
- Fideuá de toda la vida (*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 alacachofa (+2€)
- Rodaballo all i pebre, hummus de guisantes y tallarín de sepia salteado (+3€)
- Centro de merluza, acelga y bilbaína
- Pierna de cordero lechal asada, chirivía y chocolate
- Cochinillo deshuesado y crujiente, chutney de tomates ahumados, espinacas y piñones (+3)
- Roast Pig de presa ibérica, calabaza especiada, castañas salteadas y gnochis trufados (+1.5€)
- Costillar de ternera asada y deshuesada, emulsión de berenjena, salsa de naranja, cacao y chips
- Pollo de corral laqueado, foie gras, melocotón y vino dulce

Selecciona un postre, para todos el mismo (Algunos platos llevan suplemento)

- Pie de mango y chocolate negro
- Chocolate blanco y remolacha
- Torrija, pistacho, chocolate blanco y naranja
- Carrot de zanahoria templado con limón (+1.5€)
- Ensalada de frutas
- Nuestra selección de dulces caseros para acompañar el café

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

**Menús, para que los
confecciones a tu gusto
(Principales y postres)**



MENU INFANTIL

33,00 €

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

Gallette 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

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.

Hotel Castellón Center
Affiliated by Meliá

HOTEL
JAIME
I ★★★★★