

Menús
especiales

Navidad
2017

Castral

RESTAURANTE
CATERING



MENÚ 1

Aperitivos centro de mesa

- Degustación de ibéricos de bellota con regañas
- Tomate trinchado de Almoradí y ventresca
- Croquetas de jamón caseras hechas por la abuela

Plato principal

Dúo de arroces alicantinos

- Arroz a banda
- Arroz magro y verduras

Postre

Flan de turrón con salsa de chocolate

Café

Dulces Navideños

BODEGA:

Vino Blanco, Matiz

Vino Tinto, Acento

Agua mineral, cervezas, refrescos

Sidra y Cava

Precio: 33,00 € + 10% IVA



MENÚ 2

Aperitivos centro de mesa

- Cecina de buey de las montañas de Leon con Idiazábal
- Ensalada de pimientos guisados con sardina ahumada, anchoa, aceitunas y queso en escabeche
- Croquetas de frutos del mar

Plato Principal

Dúo de arroces alicantinos

- Arroz a banda
- Arroz magro y verduras

Postre

Parfait de chocolate

Café

Dulces Navideños

BODEGA:

Vino Blanco, Matiz

Vino Tinto, Acento

Agua mineral, cervezas, refrescos

Sidra y Cava

Precio: 35,00 € + 10% IVA



MENÚ 3

Aperitivos centro de mesa

- Jamón ibérico con pan crujiente y tomate
- Ensalada de merluza y langostino

Plato de entrada

Caldo de cocido con pelota

Plato Principal

Meloso de carrillera de ternera, chalotas glaseadas y puré de calabaza

Postre

Tarta de queso con arándanos

Café

Dulces Navideños

BODEGA:

Vino Blanco, Matiz

Vino Tinto, Acento

Agua mineral, cervezas, refrescos

Sidra y Cava

Precio: 38,00 € + 10% IVA



MENÚ 4

Aperitivos centro de mesa

- Queso manchego
- Surtido de ahumados, tomate natural y vinagreta de encurtidos
- Esponjosos buñuelos de bacalao

Plato Principal

Solomillo de bellota con parmentier de patata y reducción de O´porto

Postre

Tres chocolates

Café

Dulces Navideños

BODEGA:

Vino Blanco, Matiz

Vino Tinto, Acento

Agua mineral, cervezas, refrescos

Sidra y Cava

Precio: 40,00 € + 10% IVA



MENÚ 5

Aperitivos centro de mesa

- Jamón ibérico acompañado de pan cristal y tomate
- Foie de pato en terrina al Armañac con confituras y frutos secos

Plato de entrada

Ensalada de texturas de pato con membrillo y frutos secos

Plato Principal

Corvina con bisque de marisco y almejas

Postre

Congo

Café

Dulces Navideños

BODEGA:

Vino Blanco, Matiz

Vino Tinto, Acento

Agua mineral, cervezas, refrescos

Sidra y Cava

Precio: 43,00 € + 10% IVA



MENÚ 6

Aperitivo centro de mesa

- Carpaccio de roast beef, tomate seco y salsa tártara

Aperitivos individuales

- Coca de pan cristal con escalivada y foie
- Canelón de confit de pato y parmesano

Plato Principal a elegir entre:

- Solomillo de ternera, mantequilla de hierbas, jugo y terrina de patatas y bacón
- Merluza pincho con ragut de verduras y pil pil de espinacas

Postre

Milhojas francesas

Café

Dulces Navideños

BODEGA:

Vino Blanco, Matiz

Vino Tinto, Acento

Agua mineral, cervezas, refrescos

Sidra y Cava

Precio: 48,00 € + 10% IVA

