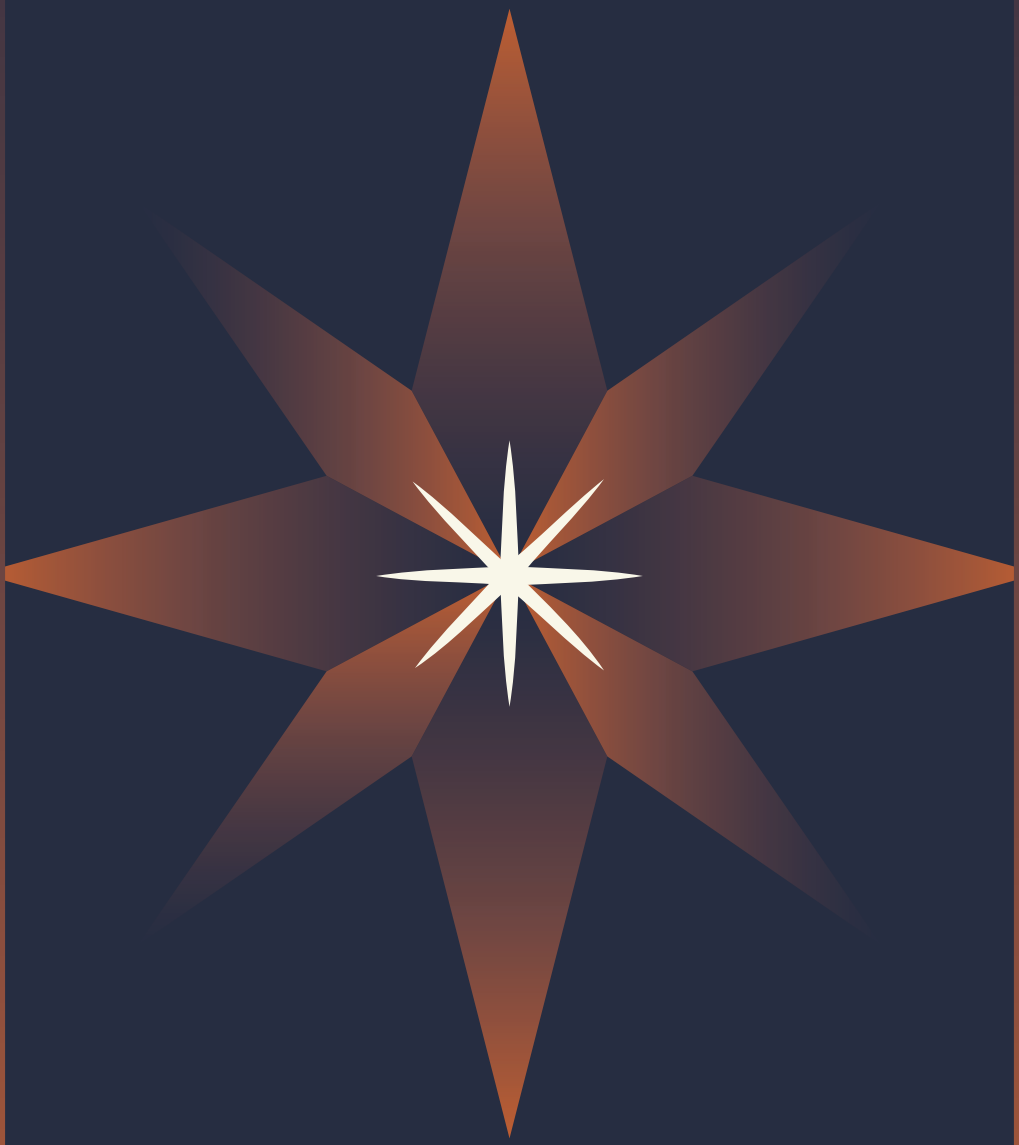
MENÚS NAVIDAD PARA GRUPOS

CHRISTMAS MENUS FOR GROUPS



EL CASTILLO

Restaurante gastronómico

MENÚ 01

AL CENTRO A COMPARTIR
TO SHARE IN THE CENTER

Selección de ibéricos de Guijuelo y queso de oveja con pan cristal, tomate y AOVE. / Selection of cured Iberian meats from Guijuelo and sheep's cheese, served with crystal bread, tomato and extra virgin olive oil.

Anchoa del Cantábrico en salazón "MATXITXACO", sobada en casa, brioche tostado y mantequilla de caserío.
Cantabrian salted anchovy "MATXITXACO", house-prepared, with toasted brioche and farmhouse butter.

Nuestra ensaladilla rusa con trucha ahumada, tirabeques y huevo frito escabechado. / Our Russian salad with smoked trout, sugar snap peas and escabeche-fried egg.

Croquetas cremosas de jamón ibérico con papada "Joselito".
Creamy Iberian ham croquettes with "Joselito" pork jowl.

Alcachofas salteadas con langostinos y jugo de Palo Cortado.
Sautéed artichokes with prawns and Palo Cortado jus.

Dados de corvina fritos en AOVE, sugar snap y nuestra mayonesa de lima. / Fried corvina bites in extra virgin olive oil, sugar snap peas and our lime mayonnaise.

Presa de bellota 100 % ibérica "Montaraz", a la brasa y trinchada, con pimientos caramelizados y patatas a la sartén.
Grilled 100% acorn-fed Iberian pork shoulder "Montaraz", sliced and served with caramelised peppers and pan-fried potatoes.

Torrija caramelizada, leche merengada y crumble axárquico.
Caramelised torrija, meringue milk and Axarquía crumble.

BEBIDAS	Cerveza, refrescos, agua mineral, cava, vino blanco y vino tinto. Café y dulces navideños.
DRINKS	Beer, soft drinks, mineral water, cava, white wine and red wine. Coffee and Christmas sweets.

PRECIO: 65€ POR PERSONA / PRICE: 65€ PER PERSON

MENÚ 02

PARA COMPARTIR
TO SHARE

Selección de ibéricos de Guijuelo y queso de oveja,
acompañados de pan cristal, tomate y AOVE.
Selection of cured Iberian meats from Guijuelo
and sheep's cheese, served with crystal bread,
tomato and extra virgin olive oil.

ENTRANTE
STARTER

Setas de temporada escabechadas con jugo de ave,
huevo poché y papada "Joselito".
Seasonal mushrooms in escabeche with poultry jus,
poached egg and "Joselito" pork jowl.

PRINCIPAL
MAIN COURSE

Lomo de corvina al carbón con pilpil de sus espinas y pak choi.
Charcoal-grilled corvina fillet with pil-pil sauce made from
its bones and pak choi.

POSTRE
DESSERT

Tarta de queso, frutos rojos estofados, galleta crujiente
y helado de vainilla Bourbon.
Cheesecake, stewed red berries, crispy biscuit
and Bourbon vanilla ice cream.

BEBIDAS	Cerveza, refrescos, agua mineral, cava, vino blanco y vino tinto. Café y dulces navideños.
DRINKS	Beer, soft drinks, mineral water, cava, white wine and red wine. Coffee and Christmas sweets.

PRECIO: 65€ POR PERSONA / PRICE: 65€ PER PERSON

MENÚ 03

PARA COMPARTIR
TO SHARE

Jamón ibérico de Guijuelo y queso de oveja,
acompañados de pan cristal, tomate y AOVE.
Iberian ham from Guijuelo and sheep's cheese, served
with crystal bread, tomato and extra virgin olive oil.

ENTRANTE
STARTER

Fabes frescas con almejas en salsa verde,
alcachofas y codium.
Fresh fabes beans with clams in green sauce,
artichokes and codium.

PRINCIPAL
MAIN COURSE

Solomillo de bellota 100 % ibérico, cremoso de patata,
jugo de amontillado y tirabeques salteados.
100% acorn-fed Iberian pork tenderloin, creamy potato
purée, Amontillado jus and sautéed sugar snap peas.

POSTRE
DESSERT

Nuestra torrija caramelizada, crumble de torta de Algarrobo,
helado de nata fresca y toffee de fruta de la pasión.
Our caramelised torrija, Algarrobo cake crumble, fresh
cream ice cream and passion fruit toffee.

BEBIDAS	Cerveza, refrescos, agua mineral, cava, vino blanco y vino tinto. Café y dulces navideños.
DRINKS	Beer, soft drinks, mineral water, cava, white wine and red wine. Coffee and Christmas sweets.

PRECIO: 70€ POR PERSONA / PRICE: 70€ PER PERSON

MENÚ 04

AL CENTRO A COMPARTIR
TO SHARE IN THE CENTER

Jamón de bellota 100 % ibérico "Montaraz", acompañado de pan cristal, tomate de colgar y AOVE Picual.
100% acorn-fed Iberian ham "Montaraz", served with crystal bread, hanging tomatoes and Picual extra virgin olive oil.

Terrina de foie gras artesana, manzana asada, frutos rojos y pan de especias. / Artisan foie gras terrine, roasted apple, red berries and spiced bread.

Alcachofas en salsa verde con langostinos y ajos tiernos.
Artichokes in green sauce with prawns and spring garlic.

Croquetas cremosas "Joselito".
Creamy "Joselito" croquettes.

PRINCIPAL
MAIN COURSE

Lomo de bacalao con sus cocochas al pilpil y pimientos asados caramelizados.
Cod loin with pil-pil sauce and its own cocochas, served with caramelised roasted peppers.

POSTRE
DESSERT

Chocolate, boniato, cremoso de caramelo y brioche crujiente. / Chocolate, sweet potato, caramel cream and crispy brioche.

BEBIDAS	Cerveza, refrescos, agua mineral, cava, vino blanco y vino tinto. Café y dulces navideños.
DRINKS	Beer, soft drinks, mineral water, cava, white wine and red wine. Coffee and Christmas sweets.

PRECIO: 75€ POR PERSONA / PRICE: 75€ PER PERSON

MENÚ 05

AL CENTRO A COMPARTIR
TO SHARE IN THE CENTER

Jamón de bellota 100 % ibérico "Montaraz", acompañado de pan cristal, tomate de colgar y AOVE Picual.
100% acorn-fed Iberian ham "Montaraz", served with crystal bread, hanging tomatoes and Picual extra virgin olive oil.

Anchoa del Cantábrico en salazón "MATXITXACO", sobada en casa, brioche tostado y mantequilla de caserío.
Cantabrian salted anchovy "MATXITXACO", house-prepared, with toasted brioche and farmhouse butter.

Nuestra ensaladilla rusa con AOVE, tartar de atún rojo picante, tirabeques y huevo frito. / Our Russian salad with extra virgin olive oil, spicy red tuna tartare, sugar snap peas and fried egg.

Setas de temporada con jugo de oloroso, yema de huevo y trufa Melanosporum. / Seasonal mushrooms with Oloroso jus, egg yolk and Melanosporum truffle.

Croquetas cremosas "Joselito".
Creamy "Joselito" croquettes.

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Jarrete de ternera, puré Robuchon, salsa bordelesa y verdura baby rustida. Beef shank, Robuchon-style potato purée, Bordelaise sauce and roasted baby vegetables.

POSTRE / DESSERT

Texturas de chocolate "Valrhona".
"Valrhona" chocolate textures.

BEBIDAS	Cerveza, refrescos, agua mineral, cava, vino blanco y vino tinto. Café y dulces navideños.
DRINKS	Beer, soft drinks, mineral water, cava, white wine and red wine. Coffee and Christmas sweets.

PRECIO: 80€ POR PERSONA / PRICE: 80€ PER PERSON

EL CASTILLO

Restaurante gastronómico