



MENÚ ESPECIAL 2023 GRUPOS AGENCIAS

SALONES CASTILLO



EL SABOR DE UNA CELEBRACION CON CLASE

Días especiales, anhelados, deseados, marcados por la ilusión de ofrecer algo realmente especial, que realce el sabor de ese recuerdo único de una celebración con clase y distinción.

CONTACTE CON NOSOTROS:
Teléfonos: 968705929-651844865-615402374
info@castillodelacruz.com
www.salonescastillo.com





LISTADO MENÚS TARIFAS

ESTOS PRECIOS NO ESTÁN VIGENTES DEL 01 DE MAYO AL 05 DE MAYO
AL SER FIESTAS PATRONALES. PARA ESTAS FECHAS CONSULTAR.



LA EMPRESA

MARI CARMEN SANCHEZ
651844865





Menú

Primer Plato Individual

Entremeses Variados

(Lomo, Salchichón, Chorizo, Jamón de Reserva y Queso)

Al Centro de la Mesa

(1 Plato cada 4 Pax)

Ensalada Mixta

(Lechuga, Tomate, Zanahoria, Huevo y Aceitunas)

Croquetas de Jamón

Calamares Rebozados

BANDEJA DE MARISCO COCIDO CON:

(Langostinos Cocidos al Punto Marinero (12 piezas)

Gamba Blanca Cocida al Punto Marinero (24 piezas)

Mejillones Cocidos (12 piezas))

Gambón a la Plancha (12 piezas)

Segundo Plato Individual a Elegir

Solomillo de Cerdo Ibérico a la Plancha con Patatas

O

Lomo Relleno con Salsa Cazadora y Patatas

O

Merluza a la Andaluza con Guarnición

O

Tintorera a la Plancha con Salsa Verde

Postre

Tarta de la Casa

Bebida

Litros de Cerveza, Vino Tinto y Blanco de la Casa, Casera, Refrescos y Agua

MENU ESPECIAL Nº 1023

24'00€IVA INCLUIDO

SUPLEMENTO SORBETE DE LIMON 1€

SUPLEMENTO CAFÉ 1€





Menú

Primer Plato Individual

Entremeses Variados

(Lomo, Salchichón, Chorizo, Jamón de Reserva y Queso)

Al Centro de la Mesa

(1 Plato cada 4 Pax)

Ensalada Mixta

(Lechuga, Tomate, Zanahoria, Huevo y Aceitunas)

Croquetas de Jamón

Calamares Rebozados

Buñuelos de Bacalao

Crocanti de Queso al Pedro Ximenez

BANDEJA DE MARISCO COCIDO CON:

(Langostinos Cocidos al Punto Marinero (12 piezas)

Gamba Blanca Cocida al Punto Marinero (24 piezas)

Mejillones Cocidos (12 piezas))

Gambón a la Plancha (12 piezas)

Gamba Roja a la Plancha (12 piezas)

Sorbete de Limón

Segundo Plato Individual a Elegir

Solomillo de Cerdo Ibérico a la Plancha con Patatas

O

Lomo Relleno con Salsa Cazadora y Patatas

O

Merluza a la Andaluza con Guarnición

O

Tintorera a la Plancha con Salsa Verde

Postre

Tarta de la Casa

Café

Bebida

Litros de Cerveza, Vino Tinto y Blanco de la Casa, Casera, Refrescos y Agua

MENU ESPECIAL Nº 1123

30'00€IVA INCLUIDO





Menú

Primer Plato Individual

Entremeses Variados

(Lomo, Salchichón, Chorizo, Jamón de Reserva y Queso)

Al Centro de la Mesa

(1 Plato cada 4 Pax)

Ensalada Mixta

(Lechuga, Tomate, Zanahoria, Huevo y Aceitunas)

Croquetas de Jamón

Calamares Rebozados

Buñuelos de Bacalao

Crocanti de Queso al Pedro Ximenez

BANDEJA DE MARISCO COCIDO CON:

(Langostinos Cocidos al Punto Marinero (12 piezas)

Gamba Blanca Cocida al Punto Marinero (24 piezas)

Mejillones Cocidos (12 piezas)

Cigalas Cocidas (4 piezas)

Gambón a la Plancha (12 piezas)

Gamba Roja a la Plancha (12 piezas)

Sorbete de Limón

Segundo Plato Individual a Elegir

Solomillo de Cerdo Ibérico a la Plancha con Patatas

Lomo Relleno con Salsa Cazadora y Patatas

Merluza a la Andaluza con Guarnición

Tintorera a la Plancha con Salsa Verde

Postre

Tarta de la Casa y Café

Bebida

Litros de Cerveza, Vino Tinto y Blanco de la Casa, Casera, Refrescos y Agua

MENU ESPECIAL Nº 1223

35'00€IVA INCLUIDO

