



MENÚS DE LUNES A VIERNES Y SABADOS, DOMINGO Y FESTIVOS 2020

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.

Mira Salón Castillo de la Cruz en Google Maps.

VER EN GOOGLE MAPS

Has solicitado este enlace mediante la opción Enviar a dispositivo de Google Maps

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



Camino
de la Cruz
de Caravaca



Menú del Peregrino De Lunes a Viernes

Primer Plato a Elegir

Ensalada Mixta

Guiso del Día

Espárragos con Mayonesa

Gazpacho Andaluz

Ensaladilla Rusa

Segundo Plato a Elegir

Emperador a la Plancha con Guarnición

Merluza a la Andaluza con Guarnición

Lomo Adobado plancha con Patatas

Pechuga de Pollo Empanada

Postre a Elegir

Flan de Vainilla

Tarta de Chocolate

Fruta del Tiempo

Bebida Una Por Persona

De Agua, Cerveza, Vino o Refresco

Precio 10 € (IVA INCLUIDO)



Camino
de la Cruz
de Caravaca



Menú del Peregrino Fin de Semana Y Festivos

Primer Plato

Ensalada Mixta

(Lechuga, tomate, Huevo Cocido, Zanahoria y Aceitunas)

Empanadillas Caseras

Segundo Plato a Elegir

Guiso del Día

Espárragos con Mayonesa

Gazpacho Andaluz

Ensaladilla Rusa

Tercer Plato a Elegir

Emperador a la Plancha con Guarnición

Merluza a la Andaluza con Guarnición

Hamburguesa con Patatas

Pechuga de Pollo Empanada

Postre a Elegir

Flan de Vainilla

Tarta de la Casa

Helado

Fruta del Tiempo

Café

Bebida Una Por Persona

De Agua, Cerveza, Vino o Refresco

Precio 15 € (IVA INCLUIDO)



Camino
de la Cruz
de Caravaca



Menú Vegetariano

Primer Plato a Elegir

Ensalada Mixta

(Lechuga, tomate, Zanahoria y Aceitunas)

Espárragos Blancos

Menestra de Verduras

Verduras Plancha

Segundo Plato a Elegir

Pizzas de Productos de la Huerta

Hamburguesa de Verduras

Santeado de Tofu de Algas

Postre

Fruta del Tiempo

Bebida Una Por Persona

De Agua, Cerveza, Vino o Refresco

Precio 12 € (IVA INCLUIDO)



Camino
de la Cruz
de Caravaca



Menú Infantil

Plato combinado de:

Hamburguesas con Patatas Fritas y Tomate

O

Pechuga de Pollo Empanada

O

Lomo de Merluza Empanada

Postre a Elegir

Flan o Helado

Bebida

Agua o Refresco

Precio 8 € (IVA INCLUIDO)





Menú Jubilar

Primer Plato

Ensalada Mixta
(Lechuga, Tomate, Huevo y Aceitunas)

Más Jamón de Reserva, Queso Manchego Semicurado y Empanadilla

Segundo Plato a Elegir

Solomillo de Cerdo a la Plancha con Patatas

O

Emperador con Salsa Verde a la Plancha con Guarnición

Postre

Flan de Vainilla con Nata

Tarta de la Casa

Helado

Fruta del Tiempo

Café

16 € (IVA INCLUIDO)

**PRECIO POR PERSONA
BEBIDA NO INCLUIDA**

MÍNIMO 2 PERSONAS



Camino
de la Cruz
de Caravaca



Sugerencias del Chef

Entrantes al Centro de Mesa

Entrantes Para Compartir

Ensalada Mixta Completa	7.00 €
Ensalada de Cogollos	8.00 €
Ensalada de Tomate con Anchoa y Ventresca	8.00 €
Tomate Partido con Aceitunas Negras y Migas de Bacalao	7.00 €
Jamón de Reserva con Cazuela de Pan con Tomate	8.00 €
Jamón Ibérico con Cazuelas de Tomate y Pan	16.00 €
Carpaccio de Salmón con Fondo de Tomate y Aceite Extra Virgen	10.00 €
Bloc de Foie de Pato con Reducción de Menta y Fresa	10.00 €
Montadito de Solomillo de Ternera con Fondo de Salmorejo	10.00 €
Tablas de Quesos Variados con Pasas y Frutas Deshidratadas	10.00 €
Calamares Rebozados	8.00 €
Croquetas de Jamón y Pollo	8.00 €
Tortas de Camarón de Sanlúcar de Barrameda	9.00 €
Virutas de Calabacín Rellenos con Salsa y Gambas	10.00 €
Revuelto de Espárragos con Setas y Gambas	10.00 €
Cazuela de Gambas al Ajillo	12.00 €
Langostinos en Piel de Calamar	14.00 €
Gamba Roja a la Plancha (Docena)	24.00 €





Carnes y Pescados (Individual)

Carrilleras de Cerdo con Salsa y Patatas	10.00 €
Solomillo de Cerdo a la Plancha con Patatas a lo Pobre	10.00 €
Suprema de Ibérico a la Plancha con Escamas de Sal	14.00 €
Chuletón de Vacuno Añejo con Patatas a lo Pobre (Para Compartir al Centro 2 pax)	19.00 €
Lomo de Mero en Crema de Almendras con Guarnición	10.00 €
Lubina a la Espalda con Guarnición	10.00 €
Salmón con Guarnición	8.00 €
Emperador a la Plancha con Salsa Verde	8.00 €

Postres

Tarta de Tiramisú	2.00 €
Pan de Calatrava	2.50 €
Tarta de Tres Chocolates	2.50 €
Tarta de Mascarpone y Caramelo	2.50 €
Fruta del Tiempo	2.00 €





Bodega Vinos Tintos

Vino de la Casa 8.00 €

D.O. Bullas

Reñas Cosecha 9.00 €

Reñas Crianza 15.00 €

D.O. Jumilla

Juan Gil Roble 14.00 €

Juan Gil Crianza 18.00 €

Vinos Tintos de otras D.O.

D.O. Rioja

Campo Alto Cosecha 9.00 €

Campo Alto Crianza 12.00 €

Ramón Bilbao Crianza 15.00 €

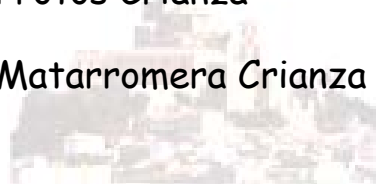
Lan Crianza 14.00 €





D.O. Rivera del Duero

Tierra Aranda Cosecha	10.00 €
Tierra Aranda Crianza	15.00 €
Protos Roble	15.00 €
Protos Crianza	22.00 €
Matarromera Crianza	27.00 €



Vinos Blancos

D.O. Bullas

Cepas del Zorro	8.00 €
-----------------	--------

D.O. Albariño Rias Baixas

Novilunio	12.00 €
Márquez de Vizhoja	12.00 €

D.O. Rueda "Verdejo 100%"

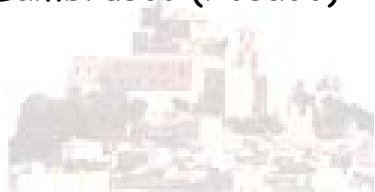
Doña Raquel	9.00 €
Protos Blanco	12.00 €





Vinos Espumosos

Marina Espumante (Blanco)	12.00 €
Gumentil (Rosado)	10.00 €
Lambrusco (Rosado)	6.00 €



Vinos Rosados

D.O. Navarra

Castillo de Olite	6.00 €
-------------------	--------

Cervezas y Refrescos

Vino de la Casa "Cal y Canto"	8.00 €
Cerveza $\frac{1}{4}$	1.50 €
Cerveza Sin	1.50 €
Refrescos	1.50 €
Agua 1. L	1.50 €
Agua 0.5 L	1.00 €
Zumo Melocotón ó Piña	1.50 €





Por Encargo:

Arroces de Todo Tipo

Asados Típicos

Menús Para Grupos

Menús Para Eventos

(Comuniones, Bodas, Bautizos, Etc.)



Camino
de la Cruz
de Caravaca