



¡ATAULA!  
GASTROBAR

# Oferta Gastronómica

2025

Hotel Castellón Center  
*Affiliated by Meliá*

HOTEL  
JAIME  
I  
★★★★



# Comida para todos los gustos

A photograph of a modern restaurant interior. The focal point is a decorative wall made of numerous vertical, light-colored ropes or cords, some with knots, creating a textured, screen-like effect. In the foreground, there are several wooden chairs with light-colored seats and backs, arranged around a small, round wooden table. The background shows a dining area with tables and chairs, and a bar area with a counter and stools. The lighting is warm and ambient, with some pendant lights visible.

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 un menú

## COPA DE BIENVENIDA

Eligiendo dos

8,00 €

Eligiendo los cuatro

12,00 €

- Agua kilómetro 0
  - Vino blanco y tinto
  - Cervezas
  - Refrescos
- 
- Fartón salado de sobrasada trufada del Forcall
  - Airbag relleno de berenjena y sardina ahumada
  - Mini croqueta de jamón ibérico
  - Philo rosquilleta de blanco y negro con “all i oli” asado

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 €

Tartar de tomate, aguacate, "straciatella" de les Coves, calabaza y avellanas tostadas

Arrocito de Castellón (sepia, rape, alcachofa y langostino)

Leche frita, fresas, coco y té matcha

## MENU 2

44,00 €

Nuestro "vitello tonnato" ibérico

Corazón de alcachofa, hummus de garrofón y gamba roja

Fideos rossejats mar y montaña (guancciale, cigala, setas y ajo negro)

Crema ligera de naranja, ensalada de frutas y sorbete de limón

## MENU 3

50,00 €

Ceviche de dorada y aguacate con crema de mango y lima

Rape en all i pebre, hummus de guisantes y judías salteadas

Presa "Duroc 100%" confitada, café, panela y boniato

Torrija de calabaza, maíz y naranja, helado de azahar, chocolate blanco y piñones tostados

## MENÚ CASTELLÓ RUTA DE SABOR

50,00 €

*NUESTRA VERSIÓN DEL ARROZ A BANDA, EN ATAULA GASTROBAR*

Copa de bienvenida km0 y boquerón del Grao con tomate de colgar y pipirrana

Pulpo roquero del Grao a la brasa, boniato salteado con all i oli suave de ajo asado y lima

Tempura de pescado de roca de nuestra lonja, chilimole y mojo verde canario

El arroz seco con caldo de nuestra banda

Torrija de calabaza, maíz y naranja, helado de azahar, chocolate blanco y piñones tostados

*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



## SUPLEMENTOS

Cava en el aperitivo o en el postre – 4,00 Euros

Sorbetes – 4,50 Euros

- El clásico, de limón y cava
- Piña colada
- Mojito de ron a la hierbabuena
- Naranja y Cointreau
- Lulo & Pisco

Licores acompañando los cafés – 3,00 Euros

Tarta de celebración – 6,00 Euros

Copas – 7,00 Euros

Copas Premium – 10,00 Euros

Discomóvil 3 horas \* - 350,00 Euros

\*Para la contratación de nuestra discomóvil, hay que añadir un suplemento por persona de 7 euros con derecho a una consumición.

Para organizar un baile, se necesita un mínimo de 40 personas.

*10% I.V.A. incluido | Precios por persona*



# 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 ★★★★★