



EMPRESA



Hotel del Golf Playa
Castellón

★ ★ ★ ★



Hotel del Golf Playa
Castellón
★ ★ ★ ★

VERMUT TIME "GOLF PLAYA" - 7€

(30' ANTES DE CENAR)

Mini croquetas de jamón Ibérico.

Mini finger de queso con salsa arábica.

Queso manchego curado.

Bodega: Cervezas, vinos, refrescos y vermut.

APERITIVO "GOLF PLAYA" - 10€

Palitos crujientes rellenos de morcilla y manzana.

Tartaleta de rabo de toro con mousse alioli gratinado.

Bombón de foie en compota de manzana Golden.

Mini ensaladilla de patata cremosa con surimi.

Saquito rellenos de marisco.

Bodega: Cervezas, vinos, refrescos y vermut.



Hotel del Golf Playa
Castellón
★ ★ ★ ★

ENTRANTES

Anillas de calamar patagónicos rebozados sobre textura cremosa de mojo rojo.

Tentáculos de pulpo ahumado con puré de parmentier francés y aceite de pimentón de la vera.

Gabardina de langostinos en hilo de patata crujiente con salsa especial Golf Playa.

Croqueta de gamba al ajillo sobre berenjena cremosa al humo.

Ensaladilla rusa estilo Golf Playa con langostinos, tostas caseras crujientes y mini mézclum.

Selección de ibéricos acompañados con tostas y tomatito del terreno.

Tabla de quesos de Castellón con mermelada casera y grisinis.

Ensalada de queso azul, salmón ahumado, cogollos, aguacate, tomates y aliño de frutos secos.

Ensalada de berenjena asada con queso de cabra aliñada con vinagreta de frutos secos y boletus.

Tartar de salmón con mouse de aguacate y salsa tártara texturizada y quínoa.

Canelón elaborado con pasta artesana de huevo relleno de pato confitado y foie bañado en salsa española al romero.

Canelón con pasta artesana de huevo rellena de pollo de corral con trufa bañado con salsa blanca a las finas hierbas.

Carpaccio de manitas de cerdo marinado con puré de piña-mango, tomate concassé y mini brotes.



Hotel del Golf Playa
Castellón
★ ★ ★ ★

MENÚ 33€

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

(3 entrantes a elegir)

PARA SEGUIR (a elegir)

Salmón al horno con cama de boniato texturizada y trigueros crujientes.

- 0 -

Costilla carnosa a baja temperatura flameada con salsa búfalo y guarnición de verduras.

PARA FINALIZAR

Coulant de chocolate con arándanos, cereales, frambuesa liofilizada y helado de dulce de leche.

Surtido de dulces navideños.

Bodega:

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja.

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda.

(1 botella cada 4 comensales)

Refrescos, cervezas, pan, café.



Hotel del Golf Playa
Castellón
★ ★ ★ ★

MENÚ 38€

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

(3 entrantes a elegir)

PARA SEGUIR (a elegir)

Dorada al horno rellena de verduras al toque del chef y tatami de patatas panaderas.

- 0 -

Medallones de solomillo ibérico a baja temperatura sobre parmentier, salsa al roquefort, crujiente de jamón y padrones al humo de carrasca.

PARA FINALIZAR

Tatín de manzana con helado de vainilla.

Surtido de dulces navideños.

Bodega:

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja.

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda.

(1 botella cada 4 comensales)

Refrescos, cervezas, pan, café.



Hotel del Golf Playa
Castellón
★ ★ ★ ★

MENÚ 38€

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

(3 entrantes a elegir)

PARA SEGUIR (a elegir)

Arroz con carrillada ibérica a baja temperatura, alcachofas y verduras de la huerta valenciana.

o -

Fideuá de pato, boletus y lascas de foie.

o -

Arroz meloso con pulpo de la lonja del grao de Castellón.

PARA FINALIZAR

Sacher empapado de té jazmín, ganache de chocolate y cacao en polvo.

Surtido de dulces navideños.

Bodega:

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja.

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda.

(1 botella cada 4 comensales)

Refrescos, cervezas, pan, café



Hotel del Golf Playa
Castellón
★ ★ ★ ★

MENÚ 42€

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

(4 entrantes a elegir)

PARA SEGUIR (a elegir)

Bacalao al gratín con salsa a la vizcaína con puré de patata al natural.

O -

Crujiente de secreto ibérico a baja temperatura con cebolla confitada, mil hojas al graten.
y verduras escabechadas.

PARA FINALIZAR

Tatín de manzanas caramelizadas y pasta crujiente sobre coulis de frutos rojos.

Surtido de dulces navideños.

Bodega:

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja.

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda. (1 botella cada 4 comensales) Cava Brut D.O. Requena. (postre)

Refrescos, cervezas, pan, café y licores.



Hotel del Golf Playa
Castellón
★ ★ ★ ★

MENÚ 48€

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

(4 entrantes a elegir)

PARA SEGUIR (a elegir)

Dorada del grao en nido de fideua con ajos tiernos, gamba pelada, alga wakame y tomatitos cherry.

o

Paletilla de cordero a baja temperatura con bresa de tomate, cebolla al estilo del chef con tatami de patatas panaderas y esparrago triguero.

PARA FINALIZAR

Lingote de suave panna cotta de frambuesa, chocolate blanco y frutos del bosque.

Surtido de dulces navideños.

Bodega:

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja.

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda. (1 botella cada 4 comensales)

Cava Brut D.O. Requena. (postre).

Refrescos, cervezas, pan, café y licores.



Hotel del Golf Playa
Castellón
★ ★ ★ ★

SUPLEMENTOS

Sala “Flamingo Eventos” con sesión DJ. Previa reserva.

Copas a precio anticipado: Combinados a 6€ / Cerveza 2€

- * Incluye centros de decoración.
- * Minuta empresa.
- * Iva incluido en todos nuestros menús.
- * Personaliza tu cena de empresa, 5€ adicional por menú. Diseño a medida: sitting, minutas, centros de mesa, meseros...

Servicio Extras a consultar:

- * Autobús
- * Photomatón
- * Decoración candy de dulces
- * **Habitaciones:** Ofertas especiales para las cenas de navidad.

**María Andrés: 644 421 829 eventos@hoteldelgolfplaya.com
www.hoteldelgolfplaya.com**