

BUFFET-RESTAURANTE

eVILLA
CASTEJÓN



Disfruta de tu tiempo!
Nosotros cocinamos por ti.



Grupo 1

Ensaladas 5,5€

- Ensaladilla rusa 🍷 🍷 🍷
- Ensaladilla de cangrejo 🍷 🐟 🍷 🍷
- Salpicón de marisco 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Grupo 2

Verduras, arroces y pasta 6,5€

- Judías verdes con jamón 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Pimientos rellenos de bacalao 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Potaje del día 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Fideuá de marisco 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Paella de marisco 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Paella valenciana 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Arroz negro 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Espagueti bolognesa 🍷 🍷 🍷
- Espagueti marinera 🍷 🍷 🍷
- Tallarines carbonara 🍷 🍷 🍷 🍷
- Canelones gratinados de carne 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Combina los platos a tu gusto
o elige nuestros combos



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APO



MOSTAZA



SULFOS



MOLUSCOS

Grupo 3

Carnes y asados 6€

- Pollo asado 🍷
 - Carrilleras de cerdo 🍷 🍷
 - Estofado de ternera 🍷 🍷 🍷
 - Rabo de toro 🍷 🍷 🍷
 - Cordero asado* 🍷 🍷
 - Cochinillo asado* 🍷 🍷
- * Suplemento 5€

Grupo 4

Quarniciones 3€

- Patatas panaderas 🍷 🍷
- Patatas fritas 🍷
- Espárragos trigueros braseados
- Pimientos asados
- Cebollas estofadas

Grupo 5

Postres 4€

- Profiteroles con chocolate y nata 🍷 🍷 🍷 🍷
- Arroz con leche 🍷
- Leche frita 🍷 🍷 🍷
- Zumo de naranja natural o fruta
- Yogurt o helado 🍷 🍷 🍷 🍷

Compos

Elige entre nuestros 3 menús

Menú Express

1 Plato (GRUPO 2)
1 Plato (GRUPO 5)
.....
Precio 10€

Menú Mediano

1 Plato (GRUPO 1o2)
1 Plato (GRUPO 3)
1 Plato (GRUPO 4)
1 Plato (GRUPO 5)
.....

Precio 15€

Menú Completo

1 Plato (GRUPO 1)
1 Plato (GRUPO 2)
1 Plato (GRUPO 3)
1 Plato (GRUPO 4)
1 Plato (GRUPO 5)
.....

Precio 18€

Para compartir

Prueba nuestras tortillas y completa tus mesas al centro!

Tortilla de patata con o sin cebolla 🍷 🍷 🍷 12€

Tortilla con jamon de york y quesos 🍷 🍷 🍷 16€

Tortilla de patata con o sin cebolla alioli
y crujientes de jamón ibérico 🍷 🍷 🍷 16€

Tortilla de patata con relleno vegetal 🍷 🍷 🍷 16€

Tortilla de patata con relleno de txaka 🍷 🍷 🍷 16€

Bravas 🍷 🍷 4,5€



Bebidas

Aguas 1,5€
Refrescos 2€
Cervezas de Importación 2,5€

Vinos

Blanco

Verdejo

Frizzante Fabio Suave 5.5 15€
Remonte Chardonnay 13€

Rosado

Emergente 13€

Tinto

D.O.C. Rioja

Ramón Bilbao 18€
Crianza Rioja Vega 13€

D.O. Navarra

Inurrieta 400 15€
Pago de Cirsus 16€

Sangria

Vinos tintos seleccionados
1l. 12€

Vinos blancos selección
250cl. 2,8€

Consejos de nuestro chef!



CREMAS Y SALSAS

Calentar a fuego lento, removiendo y retirar del fuego una vez rompan a hervir.



PASTAS Y ARROCES

Calentar en microondas a 800W.



GUARNICIONES

Calentar en microondas a máxima potencia.



FRITOS

Precalentar el horno a 180°C durante 10 minutos e introducir el producto hasta conseguir una textura crujiente.



PESCADOS Y MARISCOS

Unos 10 minutos antes precalentar el horno a 140°C e introducir el producto con guarnición y salsa.



CARNES Y AVES ASADAS

Unos 10 minutos precalentar el horno a 150°C, introducir el producto con guarnición pero sin salsa, hasta que el interior de la pieza quede bien caliente.



POSTRES

Al contener cremas deberán estar siempre en el frigorífico para evitar anomalías en el producto. Atemperar al gusto.

Consumir inmediatamente o conservar en refrigeración entre 0° y 4° C, máximo 24 horas.

Haz tu pedido y disfruta de tu tiempo

948 84 20 12 • elvilla@eventshotels.com

Reservar mínimo 24 horas de antelación • Recogida en el hotel • Consultar menús para grupos.

elvillacastejon.com V N-232, Km. 83.4, 31590 Castejón