



ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100 g

JAMÓN SERRANO 100 g

QUESO MANCHEGO ESPAÑOL 100 g

BOQUERÓN ESPAÑOL 8 pzas.

ABULÓN

Rasurado, al chipotle o natural

CALLO DE HACHA RASURADO CON CAVIAR

SALMÓN AHUMADO DE NORUEGA

Alcaparra, pepinillo y queso crema

OSTIONES DE CULTIVO EN SU CONCHA 12 pzas.

COCTEL DE CAMARÓN

CAMARONES RASURADOS ESTILO CENTRO CASTELLANO 5 pzas.

Rasurados con la salsa especial de la casa y caviar

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MARISCOS 4 pzas.

ANCHOAS CON PAN 8 pzas.

Auténticas de Castro Urdiales

CHISTORRA FRITA

MORCILLA DE BURGOS FRITA

Hecha en casa con la mejor receta del barrio de San Esteban

CHORIZO A LA SIDRA

SETAS AL AJILLO

TORTILLA ESPAÑOLA

TORTILLA ESPAÑOLA CON ANGULAS DE SURIMI

HUEVOS ROTOS CON CHORIZO

Huevos tiernos fritos sobre patata pochada y chorizo semicurado

ANGULAS DE SURIMI

MEJILLONES TIGRES 6 pzas.

Mejillones frescos empanizados con jamón serrano en salsa bechamel

CAMARONES CHICOS AL AJILLO O EMPANIZADOS

PULPOS A LA GALLEGA

Cortados al momento con tijera, aceite extravirgen, pimentón y sal de Colima

CALAMARES FRITOS

Acompañados de mayonesa casera

CROQUETAS DE JAMÓN 8 pzas.

PLATÓN CASTELLANO

Jamón serrano, queso manchego, chistorra frita, setas al ajillo, tortilla española, morcilla, camarones empanizados, croquetas y calamares fritos

MEDIO PLATÓN CASTELLANO



ENSALADAS

ENSALADA CANARIA

Lechuga, cebolla, espárragos, atún, tomate, huevo cocido y papa cocida con vinagreta española

ENSALADA MEDITERRÁNEA

Lechuga italiana, francesa, sangría, queso de cabra, nueces y piñón con aderezo de tomate

ENSALADA RICARDO

Espinacas, jitomate, cebolla, champiñón, aguacate, crutones con vinagreta española

ENSALADA DE BERROS

Berros, cebolla, jitomate, aguacate, tocino crujiente, crutones con vinagreta española



SOPAS

SOPA VERDE DE MARISCOS

Camarón, pulpo, calamar, almeja, pescado y perejil

SOPA DE MARISCOS AL AZAFRÁN

Camarón, pulpo, calamar, almeja, pescado y azafrán

SOPA DE CEBOLLA AL GRATÍN

Con tocino ahumado, vino blanco, jugo de carne, crutones y queso

JUGO DE CARNE

CREMA DE LANGOSTA

Medallón de langosta, camote y betabel crujiente

CONSOMÉ DE POLLO



PESCADOS

LOMO DE HUACHINANGO DESHUESADO A LAS BRASAS
El súper especial de la casa, si no le gusta, no lo pague, si le gusta pague doble

LOMO DE HUACHINANGO AL AZAFRÁN

LOMO DE HUACHINANGO A LAS BRASAS CON REFrito DE MARISCOS
Con camarón, gulas, pulpo, cangrejo de surimi, almeja, ajo y un toque de vinagre

LOMO DE ROBALO A LA KOSKERA
Tronco de robalo con almejas, camarón y kokotxa en salsa verde con chícharos, espárragos y huevo duro

FILETE DE ROBALO A LA PLANCHA, AL AJILLO O REBOZADO

MIGNON DE ATÚN AL CARBÓN
Con tocino, salpicón de mariscos y papa panadera

SALMÓN ALCAPARRADO CON GULAS
Con alcaparras, gulas y salsa blanca

SALMÓN ASADO CON GUISO DE TOMATE
Sobre tomate guisado y ensalada



MARISCOS

CAMARONES GIGANTES EN SALSA DE LANGOSTA 5 pzas.
Los recomienda el patrón

CAMARONES GIGANTES AL AJILLO 5 pzas.

TXIPIRONES EN SU TINTA CON PICATOSTES
Los tradicionales, estofados en su tinta con arroz y pan tostado con aceite de oliva



CLÁSICOS ESPAÑOLES

PAELLA VALENCIANA

FIDEUA VALENCIANA

Preparación 20 minutos

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE Y CAMARÓN

Preparación 20 minutos

ARROZ NEGRO CALDOSO

Preparación 20 minutos

FABADA ASTURIANA CON FABES DE LA GRANJA

Fabes Asturianas de la granja con chorizo, morcilla y tocino

PECHO DE TERNERA AL HORNO

CORDERO LECHAL AL HORNO ESTILO BURGALÉS

LECHÓN ASADO AL MODO SEGOVIA

SURTIDO CASTELLANO

Pecho de ternera, lechón y cordero



CARNES

SÁBANA DE FILETE AL GRATÍN

Con frijoles refritos y salsa verde

CARNE ASADA AL AJILLO ESTILO CASTELLANO

FILETE DE RES EN SU JUGO ESTILO SUIZO

FILETE MIGNON CON SALSAS DE CHAMPIÑÓN, MOSTAZA O ROQUEFORT

MEDALLONES DE FILETE DE RES EN 4 SALSAS

Champiñón, mostaza, pimienta y roquefort

SOLOMILLO AL CABRALES

Al carbón, perla de queso cabrales y salsa de queso

SOLOMILLO CON PATATAS Y HUEVO

Al carbón acompañado de papas fritas y huevo frito

ENTRECOT AL CARBÓN CON PATATINAS 400 g

CABRITO ADOBADO AL HORNO

Adobado con achiote

PECHUGA DE POLLO

Al gusto



n Grupo Castellano somos una familia que se distingue por la tradición y “El arte del buen comer y beber, al estilo español” fundada en 1959 por Don Ricardo Vega Velasco en República de Uruguay 16 -en el corazón de la ciudad- y que hoy trasciende sus fronteras con cinco restaurantes:

Centro Castellano - Centro Histórico , Centro Castellano - Camino Real , Centro Castellano - Satélite, Torre de Castilla y Casa de Castilla.

Nuestra cocina sabe a España, nuestros platillos son elaborados con los ingredientes de la más alta calidad y ponemos el corazón en cada paso del proceso, para llevarle a su mesa los sabores que definen la cultura española.

Así como Don Ricardo se preocupaba de la calidez en el servicio y conocer el nombre de sus clientes, hoy continuamos con esta tradición, buscando generar experiencias que consigan hacer su visita memorable.

Lo invitamos a disfrutar de nuestro auténtico ambiente español.



Reserva en línea



Pide en línea



Síguenos en



GRUPOCASTELLANO.COM.MX



POSTRES

ARROZ CON LECHE

Arroz arbóreo, nata y azúcar perfumado con canela y cítricos

CREMA CATALANA

Crema caramelizada con un toque de naranja

CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON PRALINE

Con mousse de té negro, praline y chocolate en texturas

FLAN DE CAJETA

Elaborado con la típica receta española

HELADO DE LA CASA

Con trocitos del mejor turrón de almendras y vainilla

PASTEL CASTELLANO

Pastel de la casa elaborado con mousse de chocolate oscuro y blanco

HELADOS

Vainilla, chocolate y limón



CAFÉ Y TÉ

AMERICANO NESPRESSO

EXPRESS NESPRESSO

CAPUCCINO NESPRESSO

TÉ DAMMANN

Nuestros precios incluyen 16% de IVA



DIGESTIVOS

BAILEYS
SAMBUCA ROMANA
SAMBUCA ROMANA BLACK
ANÍS LAS CADENAS
CHINCHÓN DULCE
CHINCHÓN SECO
LICOR 43
LICOR 43 OROCHATA
CARAJILLO
Café con licor 43
STREGA
FRANGELICO
CHARTREUSE VERDE
CHARTREUSE AMARILLO
PACHARÁN
ORUJO BLANCO
ORUJO DE HIERBAS
AMARETTO DISARONNO
GRAND MARNIER
HENNESSY V.S.O.P.
HENNESSY X.O.
FERREIRA PORTO
ROYAL OPORTO 10 AÑOS



CÓCTELES

TEQUILA

BLANCO & TONIC

*Tequila Don Julio Blanco • Toronja en Rodajas
Agua Quina • Albahaca • Bitter de Toronja*

EL DON

*Tequila Don Julio Reposado • Ginger
Limón Verde sin Semilla • Amargo de Angostura*

WHISKEY

GOOD FATHER

Johnnie Walker Blue Label • Amaretto Disaronno

BLOOD & SAND

*Buchanan's 18 años • Cherry Grand Marnier
Oporto • Jugo de Naranja*

RON

ZACAPA EXPRESSO

Zacapa 23 • Un Shot de Café Espresso • Azúcar Mascabado

Todos nuestros cócteles llevan 50 ml. de destilado. Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA.

EVITE EL EXCESO www.alcoholinformate.org.mx



CÓCTELES

RON

ZACAPA MOJITO

*Zacapa 23 • Jugo de Limón Amarillo • Azúcar Mascabado
Hierbabuena • Agua Mineral*

GINEBRA

TANQUERAY HONEY

*Tanqueray No. Ten • Jugo de Limón Verde
Miel de Abeja • Jugo de Naranja*

BITTER FRESH

*Tanqueray No. Ten • Jugo de Limón Amarillo
Jarabe Natural • Albahaca • Campari*

MEZCAL

JAMAIZCAL

*Mezcal Unión • Agua de Jamaica • Limón
• Sal de Gusano o Chile en Polvo*

MEZCALINO

*Mezcal Unión • Pepino en Rodajas • Menta
Jugo de Limón • Jarabe Natural • Soda de limón*

Todos nuestros cócteles llevan 50 ml. de destilado. Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA.

EVITE EL EXCESO www.alcoholinformate.org.mx