



ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100 g

JAMÓN SERRANO 100 g

QUESO MANCHEGO ESPAÑOL 100 g

BOQUERÓN ESPAÑOL 8 pzas.

CALLO DE HACHA RASURADO CON CAVIAR

SALMÓN AHUMADO DE NORUEGA

Alcaparra, pepinillo y queso crema

ALMEJA VIVA 6 pzas.

OSTIONES DE CULTIVO EN SU CONCHA 12 pzas.

COCTEL DE OSTIÓN

COCTEL DE CAMARÓN

TIRITAS DE ROBALO AL MEDITERRÁNEO

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

CHAMPIÑONES AL AJILLO

TORTILLA ESPAÑOLA

TORTILLA ESPAÑOLA CON ANGULAS DE SURIMI

ANGULAS DE SURIMI

MEJILLONES TIGRE 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 Y ESPAGUETIS

SOPA VERDE DE MARISCOS

Camarón, pulpo, calamar, almeja, pescado y perejil

SOPA ESPECIAL DE MARISCOS

SOPA DE CEBOLLA AL GRATÍN

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

CONSOMÉ DE POLLO

SOPA DE MÉDULA

En fondo de jitomate con epazote

CREMA DE NUEZ

ESPAGUETI A LA POBLANA

ESPAGUETI BOLOGNESE

ESPAGUETI CON MARISCOS



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 A LA TALLA

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

HUACHINANGO RICHARD
Con salsa de langosta y pan molido

FILETE DE HUACHINANGO A LA ITALIANA
En salsa de langosta gratinado

FILETE DE HUACHINANGO RELLENO DE CAMARÓN CON SALSA HOLANDESA

MERO A LA BILBAÍNA

RUEDA DE ROBALO A LA VASCA O CASTELLANA



MARISCOS

FUENTE DE MARISCOS GRANDE
4 pzas. de ostión concha rasurado, 2 pzas. de coctel de camarón y pulpo, 2 pzas. de concha de ceviche de pescado, vuelve a la vida y tiritas de róbalo, 2 pzas. de callo de hacha rasurado, salmón ahumado y gambas, 2 pzas. de barra de surimi y 1 pza. de almeja reyna. Acompañada de salsa aurora

FUENTE DE MARISCOS CHICA

LANGOSTINOS AL AJILLO 1 kg
Solo en temporada

BROCHETA DE LANGOSTINOS 1 kg
Solo en temporada

PULPOS EN SU TINTA

CAMARONES JUMBO AL NATURAL 5 pzas.

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

CAMARONES GIGANTES AL AJILLO 5 pzas.

MEJILLONES AL VAPOR

OSTIONES 4x4 16 pzas.
4 pzas. naturales, 4 pzas. rockefeller, 4 pzas. a la diablo y 4 pzas. rebozadas

JAIBAS RELLENAS 5 pzas.

CHILE RELLENO DE MARISCOS EN CREMA DE NUEZ
Relleno de camarón, pulpo y pescado guisado a la mexicana, bañado con crema de nuez



CLÁSICOS ESPAÑOLES

PAELLA VALENCIANA

FIDEUA VALENCIANA

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

BROCHETA MAR Y TIERRA

Filete de res y robalo sobre una cama de arroz con pimiento rojo, verde, cebolla y tocino

CAZUELA MAR Y MONTAÑA

Filete de res, robalo, pulpo, camarón y almeja en fondo de mariscos al horno acompañado de arroz

ALAMBRE DE FILETE A LA PLANCHA

FAJITAS DE FILETE

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

ENTRECOT HEREFORD A LAS BRASAS 400 g

CHULETÓN VILLAGODIO HEREFORD 400 g

Al carbón, con pimiento asado y papas fritas

CHAMORRO AL HORNO

CHULETILLAS DE CORDERO

CABRITO ADOBADO AL HORNO

Adobado con achiote

CODORNICES A LAS BRASAS 3 pzas.

Al carbón con chimichurri

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





POSTRES

PASTEL BAROLO

Mil hojas con almendra relleno de crema pastelera

CREMA CATALANA

Crema caramelizada con un toque de naranja

CREMÉ BRULÉÉ

Crema de vainilla con frutas de temporada

FLAN DE LA CASA

Elaborado con la típica receta española

FRESAS CASTELLANAS

Las especiales de la casa con chocolate y nata

LECHE FRITA

Directa de la región de Castilla y León

NATILLA

Postre tradicional con aroma a canela

PASTEL CASTELLANO

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

PAY DE QUESO

Pastel cremoso con salsa de zarzamoras

HELADOS

Vainilla, chocolate y limón



CAFÉ Y TÉ

AMERICANO

EXPRESSO

CAPUCCINO

NESPRESSO

TÉ DAMMANN

TÉ SOBRE

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