



ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100 g

JAMÓN SERRANO 100 g

QUESO MANCHEGO ESPAÑOL 100 g

BOQUERONES EN VINAGRE 8 pzas.

CALLO DE HACHA RASURADO CON CAVIAR

ABULÓN FRESCO AL GUSTO

Rasurado, chipotle o natural

ALMEJA VIVA 6 pzas.

OSTIONES DE CULTIVO DE BAJA CALIFORNIA EN SU CONCHA 12 pzas.

COCTEL DE CAMARÓN

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MARISCOS 4 pzas.

ANCHOAS CON PAN 8 pzas.

Auténticas de Castro Urdiales

CAMARONES JUMBO RASURADOS 5 pzas.

Rasurados con la salsa especial de la casa y caviar

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO

Alcaparra, pepinillo y queso crema

CHISTORRA FRITA

MORCILLA DE BURGOS FRITA

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

CHORIZO A LA SIDRA

TORTILLA ESPAÑOLA

TORTILLA ESPAÑOLA CON CHORIZO DE LA RIOJA

REVUELTO DE PATATAS CON PICADILLO

Con sobrasada Mallorquina

ANGULAS DE SURIMI A LA BILBAÍNA

MEJILLONES TIGRE 6 pzas.

Mejillones frescos empanizados con jamón serrano en salsa bechamel

CAMARONES CHICOS AL AJILLO O EMPANIZADOS

PULPO A LA GALLEGA

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

PULPO ROSTIZADO

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 de burgos frita, camarones empanizados, croquetas y calamares fritos

MEDIO PLATÓN CASTELLANO



DEL HUERTO

DEGUSTACIÓN DE ESPÁRRAGOS, ALCACHOFAS Y PALMITO A LA VINAGRETA

ENSALADA MUNDAKA

Variedad de lechugas, espinacas, jitomate, aguacate, cebolla, queso de cabra cenizo y salmón ahumado con vinagreta española

ENSALADA MEDITERRÁNEA

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

ENSALADA CANARIA

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

ENSALADA MIXTA

Variedad de lechugas, jitomate, cebolla con vinagreta

ENSALADA DE ESPINACAS

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



SOPAS

SOPA VERDE DE MARISCOS

Camarón, pulpo, calamar, almeja, pescado y perejil

SOPA DE AJO A LA CASTELLANA

SOPA DE CEBOLLA

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

JUGO DE CARNE

POTAJE DE LENTEJAS A LA TOLEDANA

FABADA ASTURIANA CON FABES DE LA GRANJA

Fabes Asturianas de la granja con chorizo, morcilla y tocino

CONSOMÉ DE POLLO



DEL MAR

LOMO DE HUACHINANGO DESHUESADO A LAS BRASAS

Con la receta original del Centro Castellano

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 HUACHINANGO AL AGUACATE

ROBALO RELLENO DE MARISCOS

Con salsa de langosta y pan molido

ROBALO TRES DELICIAS

Chipirones, pimientos asados y patatas

SALMÓN ASADO

SALMÓN ALCAPARRADO CON ANGULAS

SALMÓN ARLEQUÍN

Con pico de gallo de mango y aguacate

ATÚN MARINADO EN SOYA AL CARBÓN

Con salpicón de mariscos

CAMARONES GIGANTES AL AJILLO 5 pzas.



CLÁSICOS ESPAÑOLES

PAELLA VALENCIANA CON CAMARONES Y MARISCOS

FIDEUA VALENCIANA

Preparación 20 minutos

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

Preparación 25 minutos

PECHO DE TERNERA AL HORNO

CORDERO LECHAL AL HORNO ESTILO BURGALÉS

LECHÓN ASADO AL MODO SEGOVIA

SURTIDO CASTELLANO

Pecho de ternera, lechón y cordero



LOS VIAJES DEL COCINERO

PLATO DE SETAS Y BUTIFARRA A LA LEÑA CON ALI-OLI
HUACHINANGO A LA SIDRA CON GAMBAS Y ALMEJA BLANCA
Preparación 20 minutos

ALMEJAS BLANCAS AL SARTÉN

TXIPIRONES EN SU TINTA

CALLOS A LA MADRILEÑA



LA PARRILLA

ENTRECOT HEREFORD A LA SAL CON SUS PATATINAS *400 g*

SOLOMILLO DE RES CON SU REVUELTO
Al carbón acompañado de papas fritas y huevo frito

SOLOMILLO DE RES A LA MANTEQUILLA NEGRA
Mantequilla y salsa española

SOLOMILLO DE RES AL CABRALES
Al carbón, perla de queso cabrales y salsa de queso

MEDALLONES DE FILETE DE RES 4 SALSAS
Roquefort, mostaza, champiñón y pimienta

CARNE ASADA AL AJILLO ESTILO CASTELLANO

SÁBANA DE FILETE GRATINADA
Con frijoles refritos y salsa verde

CODORNICES A LA PARRILLA *3 pzas.*

PATO ROSTIZADO AL VINO TINTO CON VERDURITAS

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



COCINA DULCE

ARROZ CON LECHE

Arroz arbóreo, nata y azúcar perfumado con canela y cítricos

ATE CON QUESO

BOMBA DE CHOCOLATE

Bizcocho con centro cremoso de salsa de chocolate

CREMA CATALANA

Crema caramelizada con un toque de naranja

FLAN DE LA CASA

Elaborado con la típica receta española

HELADO DE LA CASA

Con trocitos del mejor turrón de almendras y vainilla

PASTEL BAROLO

Mil hojas con almendra relleno de crema pastelera

PASTEL CASTELLANO

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

LECHE FRITA

Directa de la región de Castilla y León

HELADOS

Vainilla, chocolate y limón



CAFÉ Y TÉ

AMERICANO NESPRESSO

EXPRESS NESPRESSO

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