



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

ABULÓN

Rasurado, al chipotle o natural

ALMEJA VIVA *6 pzas.*

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

COCTEL DE CAMARÓN

CEVICHE AMBÁ

Pescado con gulas y un toque de chipotle

CEVICHE DE PESCADO

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MARISCOS *4 pzas.*

PAN CATALÁN AL CARBÓN CON ANCHOAS *8 pzas.*

CAMARONES IÑAKI *5 pzas.*

Rasurados con la salsa especial de la casa y caviar

CAMARONES JUMBO AL NATURAL *5 pzas.*

Con mayonesa casera

CHISTORRA FRITA

MORCILLA DE BURGOS

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

CHORIZO A LA SIDRA

SETAS AL AJILLO

TORTILLA ESPAÑOLA

TORTILLA TORRE DE CASTILLA

REVUELTO CID CAMPEADOR

Patatas con huevo

ANGULAS DE SURIMI A LA BILBAÍNA

MEJILLONES TIGRES *6 pzas.*

Mejillones frescos empanizados con jamón serrano en salsa bechamel

MEJILLONES FRESCOS AL VAPOR

CAMARONES CHICOS AL MOJO DE AJO

PULPOS A LA GALLEGA

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

RABAS DE CALAMAR REBOZADAS

Acompañadas de mayonesa casera

CROQUETAS DE JAMÓN *8 pzas.*

PESCADILLAS DE MARLÍN AHUMADO

Con salsa especial de habanero

TACOS DE CAMARÓN



DEL HUERTO

ENSALADA MUNDAKA

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

ENSALADA ETZO

Lechuga fresca, queso gruyère, jitomates, champiñones con aderezo de la casa

ENSALADA PIREÑACA

Lechuga, cebolla, espárragos, atún, tomate, huevo cocido y papa cocida con aderezo de mayonesa

ENSALADA MEDITERRÁNEA

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

ENSALADA DE VERDURAS FRESCAS

Variedad de lechugas, espinacas, jitomate, cebolla, aguacate, zanahoria, espárragos con aderezo de la casa



SOPAS Y ARROCES

SOPA VERDE DE MARISCOS

Camarón, pulpo, calamar, almeja, pescado y perejil

SOPA MINISTRONE

SOPA DE AJO A LA CASTELLANA

SOPA VERDE DE ALMEJAS BLANCAS

SOPA DE CEBOLLA

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

FABADA ASTURIANA CON FABES DE LA GRANJA

Fabes Asturianas de la granja con chorizo, morcilla y tocino

PAELLA VALENCIANA

PAELLA DE PESCADO Y VEGETALES

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

Preparación 25 minutos

ARROZ NEGRO CON PULPO Y CALAMARES

Preparación 25 minutos



DEL PUERTO A LA MESA

LOMO DE HUACHINANGO DESHUESADO A LAS BRASAS
Con la receta original del Centro Castellano

LOMO DE HUACHINANGO A LA TALLA

LOMO DE HUACHINANGO DONOSTI
A las brasas con ajillo y un toque de vinagre

LOMO DE HUACHINANGO AL AZAFRÁN CON GAMBAS Y ALMEJAS BLANCAS

FILETE DE ROBALO RELLENO DE GAMBAS CON FRICASÉ DE SETAS

TRONCO DE ROBALO A LA SAL CON ENSALADA DE 3 LECHUGAS
Preparación 20 minutos

TRONCO DE ROBALO A LA VIZCAÍNA CON PULPOS

FILETE DE ROBALO A LA ROMANA

FILETE DE ROBALO A LA PARRILLA, AL MOJO DE AJO O A LA MANTEQUILLA

TRONCO DE SALMÓN BLACKENED
En costra de pimienta negra

TRONCO DE SALMÓN ASADO

TÁRTARA DE SALMÓN AL ENELDO

TRONCO DE SALMÓN ALCAPARRADO
Con puré de patatas al perejil

CAMARONES GIGANTES AL AJILLO *5 pzas.*



ESPECIALIDADES DEL COCINERO

POTAJE DE LENTEJAS A LA RIOJANA *(Lunes)*

ALBÓNDIGAS CASERAS AL CHIPOTLE *(Martes)*

FIDEUA VALENCIANA *(Miércoles)*
Preparación: 20 minutos

CABRITO ASADO A LA LEÑA *(Jueves)*

HUACHINANGO A LA SIDRA CON GAMBAS Y ALMEJAS *(Viernes)*

TXIPIRONES EN SU TINTA CON PICATOSTES *(Sábado)*

CALLOS A LA MADRILEÑA *(Domingo)*



DELICIAS A LA LEÑA

PECHO DE TERNERA AL HORNO

CORDERO LECHAL AL HORNO ESTILO BURGALÉS

LECHÓN ASADO AL MODO SEGOVIA

SURTIDO CASTELLANO

Pecho de ternera, lechón y cordero

ENTRECOT AL CARBÓN 400 g

Cocinado a la plancha con ajo y perejil

SOLOMILLO DE RES ALCÁZAR DE TOLEDO

Al jerez, con patatas panaderas y pimientos

SOLOMILLO DE RES A LA MANTEQUILLA NEGRA

ESCALOPINES A LA GUERNIKESA CON PURÉ DE PATATAS

Cocinado a la plancha con ajo y perejil

MILANESA HOLSTEIN DE FILETE

Con huevo frito y patatas

CODORNICES AL AJILLO 3 pzas.



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



Síguenos en





POSTRES

ARROZ CON LECHE

Arroz arbóreo, nata y azúcar perfumado con canela y cítricos

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

LECHE FRITA

Directa de la región de Castilla y León

PASTEL AMATXU DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate oscuro y crema batida

PASTEL CASTELLANO

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

TARTA DE ALMENDRA Y NUECES

Enjambre de nuez y almendras con miel.

TORREJAS DE LA ABUELA SERAFINA

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