

Menú nº 1

Surtido de ibéricos con queso, tostadas y tomate natural para compartir.



Cogollito con ensalada de pollo.

Huevo roto con jamón

Segundo a Elegir a la confirmación de la Reserva:

Costilla con aros de cebolla

o

Suprema de lenguado a la parrilla con

salsa de naranja.

En almuerzo también:

Arroz del senyoret

Cuajada de café.

Café Moka e infusiones.

Bodega:

Vinos blanco y tinto de selección Celebrity.
Minerales, refrescos y cervezas.
Copa de cava.

Precio 42 €IVA inc.

Menú nº 2

Surtido de Ibéricos con queso, tostadas y tomate natural para compartir



Yogourt con Foie

Tosta de sobrasada con Brie sobre

cebolla caramelizada.

Sorbete de cava y limón.

Segundo a Elegir a la confirmación de la Reserva:

Codillo de ibérico braseado a la sidra.

o

Media dorada con salteado de verduras.



En almuerzo también:

Arroz al horno de la Plana

Biscuit de chocolate con Vainilla

Café Moka e Infusiones.

Bodega:

Vinos blanco y tinto de selección Celebrity.
Minerales, refrescos y cervezas.
Copa de cava.

Precio 50 €IVA inc.

Menú nº 3

Jamón Ibérico de cebo con sus acompañantes de tomate y pan tostado, para compartir.



Croqueta de la abuela con ensalada



Tatin de tomate y queso de cabra

Salmorejo con berberechos y lima

Sorbete de cava y clemenules.

Segundo a Elegir a la confirmación de la Reserva:

Cerdo con salsa de piñas

o

Merluza con salsa de gambas y

azafrán

En almuerzo también:

Fideuá de Marisco

Piña al horno con minicoulant.

Café Moka e Infusiones.

Bodega:

Vinos blanco y tinto de selección Celebrity.
Minerales, refrescos y cervezas.
Copa de cava.

Precio 58 €IVA inc.





MENÚ INFANTIL

Hasta 12 años.

Incluye monitora a partir de 15 niños.

Aperitivos centro mesa:

Jamón de Teruel, queso semi-curado 
papas, frutos secos  y gusanitos.

Platos a Elegir al reservar:

Hamburguesa con patatas fritas.

ó

¼ Pollo al horno con patatas fritas.

Helado o flan de la casa.  

Minerales y refrescos.

Precio 28,00€ Iva inc.

 Pescados blancos y rojos	 Moluscos, caracoles
 Crustáceos, mariscos	 Cacahuets
 Apio	 Altramuces
 Mostaza	 Frutos secos
 Huevos	 Lacteos
 Semillas de sésamo	 Sulfitos
 Cereales con gluten o trigo	 Soja

En caso de tener alguna intolerancia, comunicarlo al confirmar el número de invitados. Gracias



Events al teu gust!!

Adaptamos el salón a sus necesidades, eventos individuales en nuestros 4 salones

Menús Especial Grupos 2022/23



Tel.964280302 – 637568604

Previa cita concertada

www.celebritylledo.com

www.facebook.com/CelebrityLledó

e-mail: info@celebritylledo.com

C/ Juan Pablo II, 33

12003 CASTELLÓ