



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

CARPACCIO DE PULPO *Salsa ponzu, parmesano y rajas de habanero*

SALMÓN AHUMADO DE NORUEGA *Alcaparra, pepinillo y queso crema*

CAMARONES RASURADOS ESTILO CENTRO CASTELLANO *5 pzas.*
Rasurados con la salsa especial de la casa y caviar

ALMEJA VIVA *6 pzas.*

OSTIONES DE CULTIVO EN SU CONCHA *12 pzas.*

TOSTADAS DE ATÚN AL CHIPOTLE

Marinado en ponzu con crujiente de camote y aguacate

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

PATATAS BRAVAS *Con mayonesa brava*

TORTILLA ESPAÑOLA

TORTILLA ESPAÑOLA CON ANGULAS DE SURIMI

HUEVOS ROTOS

Huevos tiernos fritos sobre papa pochada, con jamón ibérico, con espárragos trigueros o con gambas

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

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, camarones empanizados, croquetas y calamares fritos

MEDIO PLATÓN CASTELLANO



ENSALADAS

ENSALADA MUNDAKA

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

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 ASTURIANA

Espinaca, manzana, tocino crocante con aderezo de queso azul

ENSALADA MALLORQUINA

Variedad de lechugas, kiwi, mango, naranja y fresa



SOPAS

SOPA VERDE DE MARISCOS

Camarón, pulpo, calamar, almeja, pescado y perejil

SOPA DE CEBOLLA AL GRATÍN

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

CREMA DE TOMATE ROSTIZADO

Tomate a la leña con romero y crema

CREMA DE ALMEJAS

Pulpa de almeja, vino blanco, papa, zanahoria y crema

JUGO DE CARNE

CONSOMÉ DE POLLO



PESCADOS Y MARISCOS

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

LOMO DE ROBALO RELLENO DE MARISCOS
Con mariscos, crema de azafrán, almejas y camarones

FILETE DE ROBALO A LA PLANCHA, AL AJILLO O REBOZADO

TRONCO DE ROBALO EN SALSA DE LANGOSTA

STEAK DE ATÚN ASADO
Al carbón o en costra de ajonjolí

SALMÓN ESTILO MURCIANO
Al horno con piñón, almendra, jitomate, cebolla y vino blanco

CAMARONES GIGANTES AL AJILLO 5 pzas.



CLÁSICOS ESPAÑOLES

PAELLA VALENCIANA

FIDEUA VALENCIANA
Preparación 20 minutos

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE Y CAMARÓN
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 MIGNON CON SALSAS DE CHAMPIÑÓN, MOSTAZA O ROQUEFORT

PUNTAS DE MIGNON AL JEREZ

MEDALLONES DE FILETE DE RES EN 4 SALSAS

Champiñón, mostaza, pimienta y roquefort

SOLOMILLO DE RES A LA MANTEQUILLA NEGRA

Con mantequilla y salsa española

ENTRECOT AL CARBÓN CON PATATINAS 400 g

COCHINILLO IBÉRICO CONFITADO

Confitado en aceite de oliva, ajo y cítricos, con mermelada de jitomate

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

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

TARTA SANTIAGO

Tradicional a base de almendra, azúcar y huevo

TORRIJAS DE MIEL CON HELADO DE CANELA

Pan brioche empapado en leche perfumada, rebozado y endulzado con miel

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