

NAVIDAD 2026 EMPRESAS Y GRUPOS



UN AÑO MÁS... ES NAVIDAD

*La Navidad es un tiempo
de alegría y celebración.*

La Navidad es el momento perfecto para reunirnos, celebrar los buenos momentos y compartir una experiencia especial con nuestros compañeros y amigos.

En el **Hotel Corona de Castilla** hemos preparado nuestros **Menús de Navidad 2026 para Empresas y Grupos**, con propuestas gastronómicas pensadas para disfrutar de estas fechas en un ambiente cálido y acogedor.

Contamos con salones privados y un equipo que estará encantado de ayudaros a organizar vuestro almuerzo o cena de Navidad, cuidando cada detalle para que vuestra celebración sea todo un éxito.

Nos encantará formar parte de vuestra celebración y brindar juntos por todo lo bueno que está por venir.

¡Os deseamos unas felices fiestas y un maravilloso 2027!

Con nuestros mejores deseos,

El equipo del Hotel Corona de Castilla



“HAY MESAS QUE REÚNEN
MUCHO MÁS QUE
BUENOS SABORES.”

MENÚ #1 NAVIDAD

MENU

Entrantes

Surtido de ibéricos con picos
Tartaleta de ensaladilla de langostinos
Caldo navideño

Sorbete de Limón al Cava

Plato Principal

Costilla de ternera angus con miel, mostaza y gratén de patata
Lomos de bacalao gratinados con alioli y verduritas

Postre

Coulant de chocolate con helado
Dulces navideños

Reservas

Cualquier otra consumición que se solicite, se facturará adicionalmente.
El hotel asume una variación de hasta 3 comensales sobre lo reservado.

Bodega

Vino tinto
Crianza (1 botella cada 4 pax)

Vino blanco
D.O. Rueda (1 botella cada 6 pax)

Agua, café, copa de cava y chupito

49 €

ELECCIÓN
CARNE O PESCADO

64 €

MENÚ COMPLETO



“HAY MESAS QUE REÚNEN
MUCHO MÁS QUE
BUENOS SABORES.”

MENÚ #2 NAVIDAD

MENÚ

Entrantes

Tabla de quesos con nueces y pasas
Bombón de foie
Cucurucho de perdiz escabechada
Rollito de cecina con membrillo

Sorbete de Limón al Cava

Plato Principal

Codillo braseado con patata panadera
Lomos de dorada a la espalda con verduritas
de cebolleta francesa

Postre

Lemon Pie
Dulces navideños

Bodega

Vino tinto
Crianza (1 botella cada 4 pax)

Vino blanco
D.O. Rueda (1 botella cada 6 pax)

Agua, café, copa de cava y chupito

57 €

ELECCIÓN
CARNE O PESCADO

72 €

MENÚ COMPLETO

Reservas

Cualquier otra consumición que se solicite, se facturará adicionalmente.
El hotel asume una variación de hasta 3 comensales sobre lo reservado.



“HAY MESAS QUE REÚNEN
MUCHO MÁS QUE
BUENOS SABORES.”

MENÚ #3 NAVIDAD

MENÚ

Entrantes

Pastel de cabracho con tostas
Rollito de salmón con langostinos
Alcachofa con crujiente de jamón
Parmentier de pulpo
Pimiento rebozado relleno de carne
Langostino con pankó
Rollito de chipirón

Plato Principal

Carrillera de ternera con patata panadera
Taco de rodaballo con verduritas confitadas

Postre

Tarta de queso con frutos rojos
Dulces navideños

Reservas

Cualquier otra consumición que se solicite, se facturará adicionalmente.
El hotel asume una variación de hasta 3 comensales sobre lo reservado.

Bodega

Vino tinto

Crianza (1 botella cada 4 pax)

Vino blanco

D.O. Rueda (1 botella cada 6 pax)

Agua, café, copa de cava y chupito

60 €

ELECCIÓN
CARNE O PESCADO

76 €

MENÚ COMPLETO



“HAY MESAS QUE REÚNEN
MUCHO MÁS QUE
BUENOS SABORES.”

COCKTAIL NAVIDAD

COCKTAIL

Croqueta de buey
Pan Bao de carrillera
Cucurucho de perdiz en escabeche
Chistorra con pasta kataifi
Parmentier de pulpo
Tartaleta de morcilla y manzana
Langostino panko
Crujiente de bacalao con alioli
Bombón de foie
Lemon Pie
Dulces navideños

Reservas

Cualquier otra consumición que se solicite, se facturará adicionalmente.
El hotel asume una variación de hasta 3 comensales sobre lo reservado.

Bodega

Vino tinto
Crianza (1 botella cada 4 pax)

Vino blanco
D.O. Rueda (1 botella cada 6 pax)

Agua, café, copa de cava y chupito

55 €

COCKTAIL
COMPLETO



Información y Reservas

En el **Hotel Corona de Castilla** estaremos encantados de ayudarle a organizar su comida de empresa, reunión familiar o celebración navideña.

Le recomendamos realizar su reserva **con antelación**. Por nuestra experiencia, hay fechas con alto volumen de peticiones

Nuestro equipo podrá asesorarle sobre la elección del menú, la organización de mesas y cualquier necesidad alimentaria especial. Las alergias, intolerancias o adaptaciones deberán comunicarse previamente para poder valorar cada solicitud.

La reserva quedará sujeta a disponibilidad y a las condiciones de confirmación establecidas por el hotel.



CONTACTA CON NOSOTROS

Consúltanos sobre todos nuestros Menús y Eventos

Calle Madrid, 15 09002 Burgos
947 26 21 42

comercial@hotelcoronadecastilla.com
www.hotelcoronadecastilla.com

