



Menú 1

En el jardín junto al mar:

Aperitivo de llegada

Jamón de bellota cortado a cuchillo

En la mesa:

Bogavante a la plancha 0.600 gramos

Lomos de merluza de pincho "Juan de la cosa"

Sorbete de mojito

Solomillo de buey a la plancha a la plancha con patata panadera y setas naturales

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Ampliación 2h de la música Dj y Barra libre

Recena / Candy Bar

Precio: 130.00€

Menú 2

En el jardín junto al mar:

Aperitivo de llegada

Cortadores de jamón de bellota

En la mesa

Langosta "juan de la cosa"

Lomos de rodaballo al horno con patata panadera

Sorbete al gusto

Solomillo a la plancha, beicon, foie, patata bola, salsa Pedro Ximenez y setas naturales

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Precio: 122.00€



Menú 3

En el jardín junto al mar:

Aperitivo de llegada

Cortadores de jamón de bellota

En la mesa:

Bogavante a la plancha

Langostinos salvajes a la plancha o cocidos dos salsas

Rape a la plancha, refrito con colas de gambón y patatas torneadas

Sorbete al gusto

Solomillo de buey a la plancha, setas naturales, patatas panadera, salsa de foie

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Precio: 116.00€

Menú 4

En el jardín junto al mar:

Aperitivo de llegada

Jamón de bellota cortado a cuchillo

En la mesa:

Almejas finas en salsa verde / salsa roja

Bogavante + Langostinos salvajes a la plancha

Lomos de merluza de pincho "Juan de la cosa"

Sorbete de mojito

Solomillo de buey a la plancha, setas naturales y patatas panadera

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Precio: 105.00€



Menú 5

En el jardín junto al mar:

Aperitivo de llegada

Jamón de bellota cortado a cuchillo

En la mesa:

Vieira gratinada sobre fondo de juliana salteada

Bogavante a la plancha + Langostinos salvajes a la plancha

Merluza de pincho rellena de marisco en salsa de centollo

Sorbete de lima-limón o mandarina

Solomillo de buey a la plancha con setas naturales, patatas panadera, salsa de queso y pimienta

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Precio: 100.00€

Menú 6

En el jardín junto al mar:

Aperitivo de llegada

En la mesa:

Ensalada de foie de pato con jamón de bellota y frutos del bosque

Vol au vent de centollo y langostinos salvajes sobre crema de bogavante

Popietas de lubina salvaje

Sorbete de lima-limón o mandarina

Solomillo relleno de foie, patatas panadera, salsa Pedro Ximenez

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Precio: 93.00€



JUAN DE LA COSA
HOTEL & RESTAURANTE EN LA PLAYA DE BERRIA

Menú 7

En el jardín junto al mar:

Aperitivo de llegada

En la mesa:

Ensalada marinera con anchoas sobadas a mano y ventresca natural de Santoña.

Bogavante a la plancha

Sorbete de lima-limón o mandarina

Escalopines de solomillo con salsa de Oporto, patatas cucharilla y setas naturales con uvas pasas.

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Precio: 93.00€



JUAN DE LA COSA
HOTEL & RESTAURANTE EN LA PLAYA DE BERRIA

Menú de niños

En el jardín junto al mar

Aperitivo de llegada

En la mesa:

Fritos variados

Jamón ibérico

Almejas a la marinera

Escalopines de solomillo rebozados

Tarta con helado casero de queso

Refrescos y agua

Precio: 38.00€



Aperitivo de llegada

- Croquetas tradicionales de jamón y huevo
- Piruleta de salmón ahumado con salsa tártara
- Tartaleta de rape y langostinos
- Ceviche de pulpo y gambas/brocheta de pulpo
- Cucharita de mejillones/mejillones tigres
- Rabas de jibión fresco
- Canapé de foie gras sobre pan de pueblo
- Arroz negro con jibión y gambas
- Vasito de mango con virutas de jamón ibérico
- Tablas de quesucos Cántabros
- Bebidas y cóctel de cava



Todos nuestros menús incluyen:

- Vino tinto crianza D.O La Rioja, vino blanco D.O Albariño, Cava brut nature, café, selección de licores de primeras marcas y 2h de barra libre con DJ.
- Degustación del menú elegido.
- Noche de bodas en una de nuestras habitaciones superiores.
- Descuento para los invitados del 25% en el precio de las habitaciones o apartamentos del hotel la noche de la boda. (Agosto no incluido)
- En bodas con un mínimo de 200 invitados, servicio gratuito de autobuses.
- Aperitivo con música en vivo.
- Centros de flores en las mesas de los invitados y la presidencia.
- La posibilidad de celebrar la ceremonia civil en nuestros jardines.
- Minuta con fotografía de los novios.
- Menú gratuito para niños menores de 5 años.
- Todos los platos se servirán individualmente.
- Alternativas ante cualquier alergia o intolerancia alimenticia.

Posibles complementos:

- Ampliación del tiempo de discoteca.
- Recena tanto fría como caliente
- Candy Bar
- Las famosas Sobadoras de anchoas de Santoña.
- Cortadores de Jamón + Jamón de Bellota.
- Cualquier otra cosa que se os ocurra es posible.

Condiciones:

- Los precios ofrecidos en el presente documento serán válidos siempre que el banquete cuente con un mínimo de 75 comensales. Menos comensales consultar.
- La decoración del espacio para la ceremonia civil o los posibles cambios correrán siempre a cargo de los novios.
- Reservar alguno de nuestros salones para un banquete conlleva una fianza de 800€.