



Menú 1

Espárragos naturales con salsa mahonesa y vinagreta

Plato especial de mar con pastel templado de centollo y pulpo a la gallega

Langostinos salvajes a la plancha

Sorbete de limón al cava

Lomos de bacalao con tomate casero, patata panadera y pimientos rojos asados

o

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

Tarta de Primera Comunión con helado casero de queso

Precio: 56.00€

Menú 2

Jamón ibérico de bellota

Ensalada marinera con anchoas, ventresca y tomatitos

Vieira gratinada sobre juliana de

Sorbete de limón al cava

Lomos de dorada al horno con patata panadera y refrito de colas de langostinos

o

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

Tarta de Primera Comunión con helado casero de queso

Precio: 61.00€



Menú 3

Jamón ibérico de bellota + medallones de foie de pato con salsa de frambuesa

Centollo de la costa + langostinos salvajes dos salsas

Sorbete de limón al cava

Lubina salvaje al horno con patata panadera y refrito de langostinos

o

Entrecot de buey con patata panadera y setas naturales

Tarta de Primera Comunión con helado casero de queso

Precio: 66.00€

Menú 4

Jamón ibérico de bellota

Abacanto del Cantábrico y Langostinos a la plancha

Almejas finas en salsa roja

Sorbete de limón al cava

Lomos de merluza con yemas de espárrago y colas de langostino en salsa verde con patata torneada

o

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

Tarta de Primera Comunión con helado casero de queso

Precio: 66.00€



Menú 5

Ensalada de bacalao, vinagreta de centollo y pimientos rojos

Langostinos salvajes dos salsas

Abacanto del Cantábrico a la plancha

Sorbete de limón al cava

Rape a la plancha con refrito de gambas y patata panadera

o

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

Tarta de Primera Comunión con helado casero de queso

Precio: 77€

Menú 6

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

Volauvent de centollo y langostinos salvajes sobre crema de bogavante

Sorbete de limón al cava

Rodaballo salvaje al horno con patatas panadera

o

Solomillo relleno de foie, patatas panadera, salsa Pedro Ximénez

Tarta de primera comunión con helado casero de queso

Precio: 61€



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

Menú de niños

Fritos variados

Jamón ibérico

Almejas a la marinera

Escalopines de solomillo rebozados

Tarta de primera comunión con helado casero de queso

Refrescos y agua.

Precio: 36.00€



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

Todos nuestros menús incluyen:

- Vino de La Rioja tinto crianza, blanco albariño, cava Brut Nature, café y selección de licores de primeras marcas
- Hinchables en la calle, si el tiempo lo permite y fiesta de payasos con música para los niños y DJ para mayores *
- Minuta con fotografía de los niños
- Menú gratuito para niños menores de 5 años
- Todos los platos de se servirán individualmente
- Alternativas ante cualquier alergia o intolerancia alimenticia.

Celebra y disfruta la Primera Comunión de los más pequeños con nosotros en un entorno natural como la playa de Berria.

Te esperamos en el Hotel & Restaurante Juan de la Cosa.

*El entretenimiento para los niños solo estará incluido en el precio del menú cuando haya un número mínimo de personas o comuniones.

MENÚ TEMPORADA 2019 - IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS