



Menú 1

Aperitivo:

- Rabas frescas de jibión
- Aceite de oliva virgen extra
- Mantequilla de anchoa
- Copa de cava

Después:

Anchoas de Santoña sobadas a mano

Pastel templado de centollo

Tomate de huerta, yemas de espárrago y bonito del Cantábrico

Almejas en salsa.

A elegir:

- Langosta del Cantábrico cocida
- Bogavante del Cantábrico a la plancha

Soufflé Alaska

Combinado primeras marcas.

Precio con Langosta: 86.00€

Precio con Bogavante: 76.00€

Menú 2

Ensalada de foie, jamón ibérico y frutos rojos

Pastel templado de centollo

Almejas a la Marinera

A elegir:

- Lomos de merluza en salsa verde con patata panadera
- Solomillo de buey a la plancha con salsa de queso

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

Precio: 40.50€



Menú 3

Mil hojas de berenjenas rellenas de centollo con salsa suave de marisco

Medallones de Foie de pato acompañado de frutos secos y puré de manzana

Jamón ibérico

A elegir:

- Lomos de rodaballo a la plancha con patata panadera y refrito
- Escalopines de solomillo de buey con setas y pastel de patata

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

Precio: 40.50€

Menú 4

Ensalada de tomate de huerta, bonito y yemas de esparrago

Cazuela de pulpo a la parrilla con crema de patata

Langostinos a la plancha

A elegir:

- Lubina a la plancha con patata panadera
- Albóndigas de rabo de buey

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

Precio: 40.50€

Menú 5

Jamón ibérico*

Pulpo a la gallega* o Brochetas de pulpo

Surtido de fritos* (Rabas, croquetas y gambas Orly)

Arroz con abacanto

A elegir:

- Lomos de merluza en salsa verde con patata panadera
- Solomillo de buey a la plancha con patatas panadera y setas

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

*Estos platos serán servidos al medio a compartir, uno por cada cuatro personas

Precio: 45.00€

MENÚS TEMPORADA 2019 - IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS



Menú 6

Ensalada de anchoas, ventresca de bonito y tomatitos frescos

Abacanto del Cantábrico a la plancha

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

Precio: 38.00€

Menú 7

Ensalada anchoas, ventresca y tomatitos

Cazuela de pulpo a la parrilla con crema de patata

½ Pieza de abacanto del cantábrico a la plancha

A elegir:

- Lomos de rodaballo al horno con patata pandera
- Albóndigas de rabo de buey

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

Precio: 45.00€

Menú 8

Pastel templado de centollo

Tomate de huerta, yemas de espárrago y bonito del Cantábrico

Langostinos a la plancha sobre sal gorda

A elegir:

- Lomos de rape a la plancha con refrito y patata panadera
- Entrecot de carne de Cantabria con patatas fritas

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

Precio: 38.00€



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

Menú 9

A elegir:

- Pochas con almejas
- Ensalada de foie y jamón ibérico
- Zamburiñas a la plancha con reducción de cítricos

A elegir:

- Lomos de merluza en salsa verde con patata panadera
- Solomillo de buey a la plancha con patatas fritas

Postre de la casa a elegir de nuestra carta

Precio: 27.75€



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

Condiciones:

- Todos nuestros menús incluyen vino tinto D.O La Rioja crianza, vino blanco de Galicia, agua mineral y café.
- Para un número superior a 10 comensales, consultar condiciones.
- Posibilidad de disponer de un comedor privados con un suplemento.
- **Todos los comensales deberán tomar el mismo menú.**