



## **MENÚ N°1**

- En el jardín junto al mar:

Aperitivo de llegada (8 pases).

Jamón de bellota cortado a cuchillo.

---

- En la Mesa:

Bogavante a la plancha (600gr.)

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

Sorbete al gusto.

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

---

Ampliación de 2 horas en música DJ y barra libre.

A elegir: Recena o Candy Bar.

**135.00€**

## **MENÚ N°2**

- En el jardín junto al mar:

Aperitivo de llegada (10 pases).

Jamón de bellota cortado a cuchillo.

---

- En la Mesa:

Langosta cocida (450 gr.)

Lomos de rodaballo al horno con patata panadera.

Sorbete al gusto.

Solomillo a la plancha con beicon, foie, patata bola, salsa Pedro Ximénez y setas naturales.

**126.00€**



### **MENÚ N°3**

- En el jardín junto al mar:  
Aperitivo de llegada (10 pases).  
Cortadores de jamón de bellota.

---

- En la Mesa:  
Bogavante a la plancha (550gr.)  
Langostinos salvajes a la plancha o cocidos en dos salsas (5 uds.)  
Rape a la plancha con refrito de colas de gambón y patatas torneadas.  
  
Sorbete al gusto.  
  
Solomillo de buey a la plancha con salsa de foie, patatas panaderas y setas naturales.

**120.00€**

### **MENÚ N°4**

- En el jardín junto al mar:  
Aperitivo de llegada (8 pases).  
Jamón de bellota cortado a cuchillo.

---

- En la Mesa:  
Almejas finas en salsa verde / salsa roja.  
Bogavante a la plancha (300 gr.)  
Langostinos salvajes a la plancha o cocidos (5 uds.)  
Lomos de merluza de pincho con yemas de espárrago y colas de langostino en salsa verde con patata torneada.  
  
Sorbete al gusto.  
  
Solomillo de buey a la plancha con patata panadera y setas naturales.

**108.00€**



## **MENÚ N°5**

- En el jardín junto al mar:

Aperitivo de llegada (8 pases).

Jamón de bellota cortado a cuchillo.

---

- En la Mesa:

Vieira gratinada sobre fondo de juliana salteada.

Bogavante a la plancha (300 gr.)

Langostinos salvajes a la plancha o cocidos (6 uds.)

Merluza de pincho rellena de marisco con salsa de centollo.

Sorbete al gusto.

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

**104.00€**

## **MENÚ N°6**

- En el jardín junto al mar:

Aperitivo de llegada (6 pases).

---

- En la Mesa:

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

Volován de centollo y langostinos salvajes sobre crema de bogavante.

Popietas de lubina salvaje.

Merluza de pincho rellena de marisco con salsa de centollo.

Sorbete al gusto.

Solomillo relleno de foie con patata panadera y salsa Pedro Ximénez.

**95.00€**



## **MENÚ N°7**

- En el jardín junto al mar:

Aperitivo de llegada (6 pases).

---

- En la Mesa:

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

Bogavante a la plancha (600 gr.)

Sorbete al gusto.

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

**95.00€**

## **MENÚ INFANTIL**

- En el jardín junto al mar:

Aperitivo de llegada (6 pases).

---

- En la Mesa:

Fritos variados (rabas, croquetas y orly).

Jamón ibérico (50 gr.)

Almejas en salsa.

Escalopines de solomillo rebozados con patatas fritas.

---

Refrescos y aguas.

**38.00€**



### **APERITIVOS DE LLEGADA (a elegir)**

1. Croquetas tradicionales de jamón y huevo
2. Piruleta de salmón ahumado con salsa tártara
3. Tartaleta de rape y langostinos
4. Ceviche de pulpo y gambas
5. Cucharita de mejillones/mejillones tigres
6. Rabas de jibión fresco
7. Canapé de foie gras sobre pan de pueblo
8. Arroz negro con jibión y gambas
9. Vasito de mango con virutas de jamón ibérico
10. Brocheta de pulpo con patata y pimentón picante
11. Langostinos crujientes
12. Tartar de salmón en cucharilla
13. Vasito de crema de aguacate y anchoas artesanas
14. Tablas de quesucos Cántabros (+3€/p. p.)

En caso de no realizarse aperitivos se abonarán 18€ por menú (excepto infantil).



## TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

- Bodega:
  - Vino tinto crianza (a escoger):
    - D.O La Rioja.
      - Sierra Cantabria.
      - Ramón Bilbao.
    - D.O Ribera del Duero:
      - Finca Resalso.
  - Vino blanco (a escoger):
    - D.O Rías Baixas.
      - Martín Codax.
    - D.O Rueda:
      - José Pariente.
      - Ramón Bilbao.
- Cava Codorníu Brut Nature en postres.
- Café y selección de licores de primeras marcas.
- Tarta nupcial con helado casero y sirope de frutas rojas.
- Menús totalmente flexibles/modificables, pida su cotización.
- Alternativas ante cualquier alergia o intolerancia alimenticia.
- Menú gratuito para menores de 5 años.
- Degustación del menú elegido (2 degustaciones por cada 50 comensales confirmados).
  
- Minuta con fotografía de los novios.
- 2 horas de barra libre con DJ (abono de 12€ por menú si no se realiza).
- Centros de flores en las mesas de invitados y presidencia.
- Posibilidad de celebrar ceremonia civil en nuestros jardines.
- 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 incl.).



## POSIBLES COMPLEMENTOS

### Pago por comensal:

- Ampliación del tiempo de discoteca. desde 12€/hora
- Recena. desde 8€
- Candy Bar. desde 6€
- Cortadores de jamón. desde 8€
- Sobador@ de anchoas. desde 6€
- Sushi Corner. desde 6€
- Estación de cócteles. (s/m)
- Pulpeiros. desde 9€
- Córner de cervezas artesanas. desde 6€

---

### Pago único:

- Estación para quesos. desde 185€
- Figurante para ceremonia civil. desde 150€
- Sonorización ceremonia. desde 150€
- Traer DJ propio para la fiesta. desde 150€
- Fiesta y barra libre en jardín hasta las 00:00. desde 1200€
- Traer grupo de música. (s/m)
- Servicio de decoración. desde 600€



## CONDICIONES GENERALES

- Solo se realizará una boda por servicio.
- Los precios ofrecidos en el presente documento serán válidos siempre que el banquete cuente con un mínimo de 85 comensales. En evento con menos comensales se deberá abonar un suplemento del 10% por comensal.
- 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 el banquete conlleva una fianza/depósito de 800€ a descontar de la futura factura, dicha fianza no se devolverá bajo ningún concepto. En caso de que el evento se cambiase de fecha, dicho cambio se deberá avisar con un mínimo de 6 meses de antelación. En caso contrario, se deberá abonar una nueva fianza/depósito.

Recordamos que las medidas sanitarias derivadas de la Covid-19, así como cualquier otra medida gubernamental son de obligado cumplimiento. En caso de que alguna de las medidas impidiera total o parcialmente la realización del evento, el Hotel Juan de la Cosa ofrecerá una alternativa.

Dicha alternativa podría conllevar un suplemento por motivos de logística, suplemento que sería comunicado en el momento de conocer las medidas). Salvo excepciones, no conllevarán ninguna compensación económica.