



MENÚ N°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/cocidos (5 uds.)

Sorbete al cava.

A elegir:

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

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

55.00€

MENÚ N°2

Jamón ibérico de bellota (50 gr.) & Terrina de foie de pato Vieira Gratinada.

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

Sorbete al cava.

A elegir:

Lubina salvaje al horno con patata panadera y refrito de langostinos.

Escalopines de solomillo de buey a la plancha con patatas fritas Y pimientos verdes de isla.

60.00€



MENÚ N°3

Ensalada de foie de pato con jamón de bellota y frutos del bosque.
Volauvent de centollo y langostino salvaje sobre crema de bogavante.

Sorbete al cava.

A elegir:

Rodaballo salvaje al horno con patata panadera
y refrito de langostinos.

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

62.00€

MENÚ N°4

Ensalada marinera con anchoa, ventresca y tomatitos.

Jamón ibérico de bellota (50 gr.)

Vieira gratinada.

Sorbete al cava.

A elegir:

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

Lechazo asado con ensalada y patata panadera

64.00€



MENÚ N°5

Jamón ibérico de bellota (50 gr.)

Abacanto del Cantábrico a la plancha (600 gr.)

Sorbete al cava.

A elegir:

Rodaballo salvaje al horno con patata panadera
y refrito de langostinos.

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

68.00€

MENÚ N°6

Jamón ibérico de bellota (50 gr.)

Almejas en salsa.

Abacanto del Cantábrico a la plancha (300 gr.) & Langostinos salvajes
a la plancha/cocidos (6 uds.)

Sorbete al cava.

A elegir:

Medallones de rape a la plancha con patata panadera
y refrito de langostinos.

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

71.00€



MENÚ N°7

Ensalada de bacalao, vinagreta de centollo y pimientos rojos.

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

Abacanto del Cantábrico a la plancha (600 gr.)

Sorbete al cava.

A elegir:

Rape a la plancha con patata panadera
y refrito de colas de langostinos.

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

76.00€

MENÚ INFANTIL

Jamón ibérico de bellota (50 gr.)

Almejas en salsa.

Fritos variados (rabas, croquetas y orly).

Escalopines de solomillo rebozados con patatas fritas.

Refrescos y aguas.

36.00€



TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

- Bodega: Ramón Bilbao y Martín Codax.
 - Cava Codorníu Brut Nature en postres.
 - Café, combinado y selección de licores de primeras marcas.
 - Tarta de comunión 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.
-
- Minuta con fotografía del niño/a.
 - Hinchables en la calle (si el tiempo lo permite) y fiesta de payasos con música para niños y DJ para mayores*

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.

* El entretenimiento solo estará incluido cuando haya un número mínimo de personas (50) o comuniones (3).