



MENÚ N°1

Aperitivo de llegada. (8)

Jamón ibérico de bellota.

Bogavante a la plancha. (550gr.)

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. - Total 4h -
Recena.

MENÚ N°2

Aperitivo de llegada. (8)

Jamón ibérico de bellota.

½ Langosta cocida. (400 gr.)

Lomos de rodaballo salvaje al horno con patata panadera.

Sorbete al gusto.

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



MENÚ N°3

Aperitivo de llegada. (8)

Jamón ibérico de bellota y cortadores de jamón.

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.

MENÚ N°4

Aperitivo de llegada. (6)

Jamón ibérico de bellota.

½ Bogavante a la plancha. (300 gr.)

Langostinos salvajes a la plancha. (5 uds.)

Almejas finas en salsa verde.

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

Sorbete al gusto.

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



MENÚ N°5

Aperitivo de llegada. (8)

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

Volován de centollo y langostinos salvajes sobre crema de bogavante.

Merluza de pincho rellena de marisco con salsa de centollo.

Sorbete al gusto.

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

MENÚ N°6

Aperitivo de llegada. (6)

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

Bogavante a la plancha (550 gr.)

Sorbete al gusto.

Solomillo de buey a la plancha con salsa de Oporto, patatas cucharilla y setas naturales.

MENÚ INFANTIL

Aperitivo de llegada.

Fritos variados.

Jamón ibérico. (50 gr.)

Almejas en salsa verde.

Escalopines de solomillo rebozados con patatas fritas.

Refrescos y aguas.



APERITIVOS DE LLEGADA

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.
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.)
15. Anchoas de Santoña Catalina Selección (+1.5€/p.p)
16. Steak tartar de ternera y foie.
17. Burratina con pesto y confitura de tomate.
18. Salmorejo de anchoa.
19. Risotto de boletus y gorgonzola.
20. Mini hamburguesa de ternera a la brasa (+1.5€/p.p)

De no realizarse el aperitivo se abonarán entre 16€ y 22€ por persona.



TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN

- Bodega (a elegir)
 - Vino tinto D.O La Rioja. Ramón Bilbao Crianza
 - Vino tinto D.O La Rioja. Sierra Cantabria Crianza
 - Vino tinto D.O Ribera del Duero. Finca Resalso
 - Vino blanco. D.O Rías Baixas. Martin Codax
 - Vino blanco. D.O Rueda. José Pariente
 - Vino blanco. D.O Rueda. Ramón Bilbao

- Cava Codorníu Brut Nature.
- SGAE – 180€
- Café y selección de licores de primeras marcas.
- Tarta nupcial de hojaldre con helado casero de queso y sirope de frutos rojos.
- Repetición de carne y pescado.
- 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.
- Centros de flores en las mesas de invitados y presidencia.
- Posibilidad de celebrar ceremonia civil en nuestros jardines gratuitamente.
- 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 (julio y agosto no incl.).



POSIBLES COMPLEMENTOS

Pago por comensal:

- Ampliación del tiempo de discoteca.
 - Recena.
 - Candy Bar.
 - Cortadores de jamón.
 - Sobador@ de anchoas.
 - Sushi Corner.
-

Pago único:

- Realizar fiesta en el comedor y en la discoteca
- Figurante para ceremonia civil.
- Sonorización ceremonia.
- Traer DJ propio para la fiesta.
- Celebración baile en jardín hasta las 00:00.
- Servicio de decoración.



CONDICIONES GENERALES

- Solo se realizará una boda por servicio.
- Todos nuestros menús son totalmente modificables, pida su cotización.
- Los precios ofrecidos en el presente documento serán válidos siempre que el banquete cuente con un mínimo de 85 comensales. En eventos con menos comensales se deberá abonar un suplemento del 15% por comensal y en función de los comensales finales se podrá llegar a reducir ciertos complementos tales como decoración floral, minutas y música en directo.
- Para eventos de menos de 40 personas, consulte condiciones.
- 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 1000€ 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.
- Forma de pago: Fianza al formalizar la reserva; 30% del costo del evento 10 días antes; Resto el día del evento.
- Validez de las condiciones y contenidos de este documento: 30 días.

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 intentará ofrecer una alternativa.