

BODAS 2027

DOSSIER DE CELEBRACIONES
HOTEL - RESTAURANTE JUAN DE LA COSA



En Hotel Juan de la Cosa hacemos de cada boda un momento único y especial, atendiendo con dedicación todas las necesidades, preferencias y gustos de nuestros clientes.

Nuestro Proceso de Planificación

- **Primero:** Contacto inicial y asesoramiento sobre fechas, presupuestos y opciones
- **Segundo:** Reserva de fecha
- **Tercero:** Estructuración y organización completa del evento
- **Cuarto:** Pruebas de menús y selección de detalles
- **Quinto:** Confirmación final una semana antes del evento

A continuación os ofrecemos los menús confeccionados que más trabajamos para posteriormente mostraros todas las posibilidades que ofrecemos.

MENÚS

MENÚ N°1

- Aperitivo de llegada
- ½ Langosta del Cantábrico cocida 2 Salsas
- Lomos de merluza en salsa verde con espárragos verdes
- Solomillo con beicon, patatas bola y salsa Pedro Ximénez
- Postre casero con helado
- 2H Barra Libre

MENÚ N°2

- Aperitivo de llegada
- ½ Bogavante a la plancha
- Langostinos salvajes (4 uds.)
- Merluza rellena de marisco con salsa al cava
- Timbal rabo de buey
- Postre casero con helado
- 2H Barra Libre

Bodas 2027

MENÚS

MENÚ N°3

- Aperitivo de Llegada
- Ensalada de anchoa, tomate y ventresca
- Rape con salsa marinera
- Solomillo de buey con parmentier de boletus y verduras de temporada
- Postre casero con helado
- 2H Barra Libre

MENÚ N°4

- Aperitivo de Llegada
- Ensalada de foie con jamón de bellota
- Bacalao confitado con coulis de pimientos de Isla
- Carrilleras de cerdo Ibérico con pastel de patata y salsa al vino Tinto
- Postre casero con helado
- 2H Barra Libre

Bodas 2027

APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

- Croquetas tradicionales jamón y huevo
- Croquetas de centollo
- Rabas de jibión fresco
- Langostinos crujientes
- Tartaleta de rape y langostinos
- Tartaleta de marisco
- Tostas de foie sobre pan de pueblo
- Tosta de foie fresco
- Tostas de queso de cabra y manzana
- Tostas de pudding de cabracho con salsa tártara
- Tartar de salmón en cucharilla
- Tartar de atún
- Steak tartar de ternera y foie
- Gildas de anchoa y Boquerón
- Piruleta de salmón ahumado
- Cucharita de mejillones
- Cucharitas de pulpo con pimentón
- Cucharitas de ventresca de bonito
- Buchones de merluza
- Buchones de rape
- Brocheta de solomillo
- Mini salpicón de marisco
- Txangurro de necora
- Zamburiña
- Anchoas
- Bao de rabo de toro
- Sándwich de abacanto
- Cazuelita de arroz caldoso
- Cazuelita de risotto de boletus
- Cazuelita de arroz negro
- Cazuelita de Marmita
- Chupito de crema lebaniega
- Chupito de mango con jamón
- Chupito de salmorejo
- Chupito de ajo blanco
- Chupito de hongos con huevo

Selección de 15 aperitivos paseados

Bodas 2027

ESTACIONES Y PLATOS PRINCIPALES

Estaciones / Show Cooking

- Buffet de quesos de Cantabria
- Jamón con cortador 100% bellota
- Sobadoras de anchoas de Santoña
- Estación de cervezas
- Ostras y Champagne
- Sushi

Entrantes Calientes y Fríos

- Canelones rellenos de bogavante
- Volován de centollo y langostinos salvajes sobre crema de bogavante.
- Raviolis de bogavante en su salsa
- Plato marinerero de pulpo y pastel de centollo
- Patés variados de puerro, cabracho y setas
- Ensalada jamón ibérico, foie y frutos secos
- Ensalada de anchoa, tomate y ventresca
- Ensalada de bogavante

Pescados y Mariscos

- Langostinos dos salsas
- Timbal de salpicón de marisco
- Lomos de merluza en salsa verde
- Rape con salsa marinera
- Rodaballo salvaje al horno
- Bogavante del cantábrico (S/M)
- Lenguado con salsa del chef
- Cóctel de melón y langostinos con salsa rosa
- Cóctel de piña y gambas con salsa de trufa
- Merluza rellena de marisco con salsa al cava
- Lubina al cava con espárragos verdes
- Mero al horno en su jugo (S/M)
- Bacalao confitado con coulis de pimientos de Isla
- Bogavante del cantábrico (S/M)
- Langosta Bellavista (S/M)

CARNES, POSTRES Y BODEGA

Carnes

- Paletilla de lechazo asado al estilo de Castilla con lechuga y cebolla
- Paletilla de lechazo confitado a baja temperatura
- Solomillo a la parrilla con salsa al queso de Tresviso
- Confit de pato en salsa de Pedro Ximenez
- Carrilleras de buey al vino tinto
- Timbal rabo de buey

Postres

- Volcán fluido de chocolate
- Tarta de hojaldre de Santos
- Torrija caramelizada
- Sorbete casero con helado

Bodega

Selección de 1 vino tinto y 1 blanco incluidos.
Aguas, cervezas y zumos siempre incluidos.

VINOS TINTOS

- Ramón Bilbao Crianza (Rioja)
- Preseo (Rioja)
- Finca Resalso (Ribera)
- Sierra Cantabria (Rioja)
- Posibilidad Descorche

VINOS BLANCOS

- Martín Codax (Galicia)
- José Pariente (Rueda)
- Marqués de Vizhoja (Galicia)
- Ramón Bilbao (Rueda)

Finalizamos con café, infusión, chupito o copa en mesa

Bodas 2027

FIESETA Y RECENA

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

Absolut • Beffeter • Seagrams • Ballantines • White Label • Barcelo • Brugal • Tequifresa • Orujos Afilador

BARRA LIBRE PREMIUM

Vox • Martin Millers • Puerto de Indias • Black Label • Jack Daniels • Flor de Caña • Havana 7 • Orujos El Oso • Red Bull

EXTRAS

Candy bar

RECENA

FRÍA: Sándwiches variados • Pincho de tortilla

CALIENTE: Mini hamburguesas • Perritos • Pizzas

Finalizamos con café, infusion, chupito o copa en mesa

Bodas 2027

MENÚ INFANTIL Y SERVICIOS INCLUIDOS

MENÚ INFANTIL

45€

- Fritos variados (rabas, croquetas, orly)
- Jamón ibérico (50 gr.)
- Almejas en salsa verde
- Escalopines de solomillo rebozados con patatas fritas
- Refrescos y aguas

Todos Nuestros Menús Incluyen

- Repetición de carne y pescado
- Alternativas para alergias e intolerancias
- Ceremonia civil en jardines (gratuito)
- Noche de bodas en habitación superior
- Descuento 25% habitaciones para invitados la noche del evento (julio agosto no incluido)

En bodas de más de 100 comensales: Degustación gratuita para 6 personas

Bodas 2027

DETALLES DE CONTRATACIÓN

Condiciones

Precios válidos para eventos con mínimo 65 comensales. Eventos con menos asistentes

tienen suplemento del 25%.

Prohibido uso de serpentinas o confeti (penalización 500€).

Personal externo (fotógrafos, sonido): 45€/menú

Listas de invitados en formato Excel 10 días antes del evento.

Reserva

Señal: 1.500€ (se pierde en caso de cancelación)

Forma de Pago

Reserva: 1.500€

30% del total: 60 días antes

30% al confirmar: 30 días antes

Resto: máximo 24h antes del evento

Validez de condiciones y contenidos: 30 días

Bodas 2027

CONTACTO

eventos@hoteljuandelacosa.com

942 66 12 38

Bodas 2027