

MENÚ MARINERO

Ensalada de anchoas, ventresca y tomatitos

½ Abacanto del Cantábrico a la plancha

Langostinos a la plancha

Lomos de rodaballo al horno

con refrito de langostinos y patata panadera

o

Albóndigas de rabo de buey con su guarnición

Postre casero a elegir

Café

MENÚ MAR Y TIERRA

Pastel templado de centollo

Tomate de Galizano, yemas de espárrago y bonito

Cazuela de pulpo a la parrilla

Lomos de rape a la plancha

con refrito de langostinos y patata panadera

o

Entrecot a la plancha con patatas fritas y pimiento rojo

Postre casero a elegir

Café

MENÚ CUCHARA Y TENEDOR

A elegir:

Guiso de pochas con rape y langostinos

Ensalada de pollo picasuelos en escabeche

Zamburiñas a la plancha

Merluza de pincho en salsa verde

con colas de langostino y patata panadera

o

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto

con patata panadera y pimiento verde

Postre casero a elegir

Café

MENU INFANTIL

Fritos Variados
(Rabas, croquetas y patatas fritas)

A elegir:

Nuggets de merluza - Hamburguesa - Nuggets de pollo

Helado - Yogur

Refresco

INFORMACIÓN SOBRE LOS MENÚS

- Todos los comensales de la mesa deberán tomar el mismo menú.
- Cualquier cambio se cobrará íntegramente a precio de carta.
- El queso Manchego D.O. tendrá un suplemento por menú de 3€.
- Se incluye ½ botella de vino tinto de Rioja o blanco de Galicia y ½ botella de agua por menú.
- Se incluye servicio de pan

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada de jamón ibérico, foie y frutos secos  

Tomate de Galizano, yema de espárrago y bonito 

Ensalada de anchoas, ventresca y tomatitos 

Espárragos de Navarra (4 frutos) 

Ventresca de Santoña con pimientos de Isla 

Anchoas de Santoña con pimientos de Isla 

Jamón ibérico de bellota

Terrina de foie micuit

Ensaladilla de gambas    

Pastel templado de marisco       

Salpicón de marisco     

Salpicón de langosta     

Croquetas caseras    

Rabas de jibión  

Milhojas de berenjena y abacanto    

Cazuela de pulpo a la parrilla   

Almejas de Pedreña a la sartén o en salsa 

VERDURAS Y PLATOS DE CUCHARA

Parrillada de verduras de temporada

Crema de abacanto 

Guiso de pochas con rape y langostinos   

Sopa de pescado tradicional        

ARROCES

Arroz blanco con almejas   

Arroz negro con gambas y jibión    

Paella de mariscos         

Arroz con bogavante   

Arroz especial con langosta   

(Mínimo 2 personas. Precio por persona. 25 min.)

MARISCOS

Zamburiñas a la plancha 

Langostinos a la plancha  

Quisquillón de la bahía (200g)** 

Percebes de la costa (200g)** 

Nécoras de Noja 

Centollo* 

Abacanto del Cantábrico* 

Langosta de los viveros del Hotel Astuy* 

Parrillada de mariscos   

(Langosta, Abacanto, Nécoras, Mejillones, Langostinos, Zamburiñas, Almejas)

*Marisco cocido: 25 min./Kg

** Según disponibilidad.

PESCADOS DEL DÍA

Lomos de merluza en salsa verde        

Bacalao a la Vizcaína  

Rape a la plancha  

Cogote de merluza al horno*  

Lomos de rodaballo salvaje al horno  

Caldereta de pescados y mariscos**   

Lenguado a la plancha*  

Pescado del día (pregunte a su camarero)  

*Según disponibilidad.

**Mínimo dos personas. Precio por persona.

CARNES

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto  

Confit de pato en salsa dulce   

Albóndigas de rabo de buey    

Entrecot de carne de Cantabria

Solomillo de buey a la parrilla

Servicio de pan     



POSTRES CASEROS

Pastel fluido de chocolate con helado*

Chocolate coulant with ice cream

Coulant au chocolat avec glacée

Shoufflé de frutas y helado*

Fruit and ice cream soufflé

Soufflé de fruits et glacée

Brazo gitano con helado

Swiss roll with ice cream

Gâteau roulé avec glacée

Helado artesano de queso

Handmade cheese ice cream

Glacée au fromage artisanal

Tabla de queso manchego

Sheep cheeseboard

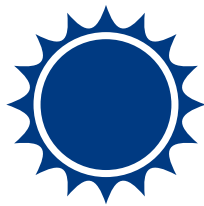
Plateau de fromage de bebris

Tabla de frutas

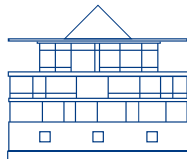
Fruit board

Plateau de fruits

*Tiempo de preparación: 30 min



2025



Juan de la Cosa
HOTEL & RESTAURANTE
★★★★

PLAYA DE BERRIA 14 · 39740 SANTOÑA (CANTABRIA) ESPAÑA · T. 942 66 12 38
reservas@hoteljuandelacosa.com · www.hoteljuandelacosa.com