



MENÚ N°1

Aperitivo de llegada

½ Bogavante a la plancha

Langostinos salvajes a la plancha (5 uds.)

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 patata panadera y setas naturales.

4 horas de DJ y barra libre.

Recena - 40% Comensales adultos

MENÚ N°2

Aperitivo de llegada

½ Langosta cocida.

Lomos de rodaballo salvaje al horno con patata torneada.

Sorbete al gusto.

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

2 horas de DJ y barra libre.



MENÚ N°3

Aperitivo de llegada

½ Bogavante a la plancha

Langostinos salvajes a la plancha (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 pimienta, patata panadera y setas naturales.

2 horas de DJ y barra libre.

MENÚ N°4

Aperitivo de llegada (6)

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 con patata panadera y salsa Pedro Ximénez.

2 horas de DJ y barra libre.



JUAN DE LA COSA
HOTEL & RESTAURANTE EN LA PLAYA DE BERRIA

MENÚ N°5

Aperitivo de llegada (6).

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

Bogavante a la plancha

Sorbete al gusto

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



APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

Comenzaríamos con una selección de 10 aperitivos - (si desean pueden incluir más opciones de aperitivo)

Croquetas tradicionales de jamón y huevo.

Rabas de jibión fresco.

Langostinos crujientes.

Tartaleta de rape y langostinos.

Tostas de foie sobre pan de pueblo.

Tostas de queso de cabra y manzana.

Tostas de pudding de cabracho con mayonesa.

Tartar de salmón en cucharilla.

Steak tartar de ternera y foie.

Gildas de anchoa y de boquerón.

Piruleta de salmón ahumado con salsa tártara.

Cucharita de mejillones.

Cucharitas de pulpo sobre crema de patata y aceite de pimentón.

Cucharitas de ventresca de bonito con cebolla caramelizada y pimiento.

Buchones de merluza.

Buchones de Rape.

Cazuelita de arroz caldoso de marisco

Cazuelita de risotto de boletus y gorgonzola

Cazuelita de arroz negro con jibión y gambas.

Cazuelita de Marmita.

Chupito de crema lebaniega.

Chupito de mango con virutas de jamón ibérico.

Chupito de salmorejo de anchoa.



JUAN DE LA COSA
HOTEL & RESTAURANTE EN LA PLAYA DE BERRIA

ESTACIONES / SHOW COOKING*

Buffet de quesos nacionales y de Cantabria Jamón con cortador 100% bellota.

Sobadoras de anchoas de Santoña Estación de Vermut de solera.

Estación de cervezas.

Ostras y Champagne (consultar S/M). Sushi

(consultar S/M).

*Los precios de las estaciones son en función de 85 pax



ENTRANTES CALIENTES y FRIOS

Canelones rellenos de bogavante.

Volován de centollo y langostinos salvajes sobre crema de bogavante.

Raviolis de bogavante en su salsa.

Plato marinero 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

Lomos de lubina con espárragos
verdes

Timbal de salpicón de marisco

Lomos de merluza en salsa
verde

Mero al horno en su jugo (S/M)

Merluza rellena de marisco

Bacalao confitado con coulis de
pimientos de isla

Rape con salsa marinera

1/2 bogavante con langostinos

Rape a la plancha

Bogavante del cantábrico (S/M)

Lomos de rodaballo salvaje al
horno

Langosta Bellavista (S/M)

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 Ximénez.

Carrilleras de buey al vino tinto.

Timbal rabo de buey.



POSTRE

Volcán fluido de chocolate.

Tarta de hojaldre de Santos

Torrija caramelizada.

Sorbete casero (Maracuyá, lima, mandarina).

SOBREMESA

Finalizamos siempre con café o infusión y una copa o licor en mesa antes de dar comienzo la barra libre.

BODEGA

Deben seleccionar 1 vino tinto y 1 vino blanco que se servirán desde el comienzo hasta el final del evento. El resto de bodega, aguas, cervezas, y zumos excluyendo el champagne, se incluye siempre. También podemos solicitar a nuestros proveedores el vino con el que desearían contar en su evento.

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 tinto D.O La Rioja. Preseo crianza.

Vino blanco. D.O Rías Baixas. Martin Codax.

Vino blanco. D.O Rueda. José Pariente.

Vino blanco. D.O Rueda. Ramón Bilbao.

Vino blanco. D.O Rueda. Pisauvas.

Vino blanco. D.O Galicia. Marqués de Vizhoja.



FIESTA Y RECENA

Disponemos de una gran variedad de licores de primeras marcas y podemos completar la barra libre a gusto de los novios.

NOSOTROS INCLUIAMOS AL DJ – HAVE FUN

BARRA LIBRE ESTANDAR

ABSOLUT
BEFFETER
SEAGRAMS

BALLANTINES
WHITE LABEL
BARCELO

BRUGAL
TEQUIFRESA
ORUJOS AFILADOR

BARRA LIBRE PREMIUM

VOX
MARTIN MILLERS
PUERTO DE INDIAS
SEAGRAMS

BLACK LABEL
JACK DANIELS
FLOR DE CAÑA
HAVANA 7

TEQUIFRESA
ORUJOS EL OSO
RED BULL

Barra de mojitos durante la barra libre

RECENA FRÍA

Sándwiches de queso y nueces

Sándwiches de bonito y mayonesa

Sándwiches mixtos

Pincho de tortilla de patata

RECENA CALIENTE

Mini hamburguesas

Perritos calientes

Pizzas



MENÚ INFANTIL

Fritos variados (rabas, croquetas y orly).

Jamón ibérico (50 gr.)

Almejas en salsa verde.

Escalopines de solomillo rebozados con patatas fritas.

Refrescos y aguas.

ADEMÁS TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN

Repetición de carne y pescado.

Alternativas ante cualquier alergia o intolerancia alimenticia.

Centros de flores en las mesas de invitados y presidencia. FLORISTERIA CARMINA

Música en directo en el aperitivo.

Autobús de ida y vuelta en eventos de más de 160 comensales adultos

Posibilidad de celebrar ceremonia civil en nuestros jardines gratuitamente.

Noche de bodas en una de nuestras habitaciones superiores y descuento para los invitados la boda (julio y agosto no incl.). del 25% en el precio de las habitaciones o apartamentos del hotel la noche del evento.



DETALLES DE CONTRATACIÓN

Los precios ofrecidos en el presente documento serán válidos siempre que el banquete cuente con un mínimo de 90 comensales. En eventos con menos comensales se deberá abonar un suplemento del 15% por comensal. Los precios ofrecidos en el presente documento no tendrán validez para eventos de menos de 50 personas, consulte condiciones.

El Hotel Juan de la Cosa no se responsabiliza de las pertenencias de los novios o invitados durante su evento.

Queda prohibido el uso de serpentinas, confeti o productos similares. En caso de su utilización se descontarán 500€ del depósito de la fianza en concepto de limpieza.

En caso de que los invitados originen cualquier desperfecto por el mal uso de las instalaciones, los novios se harán cargo del importe de los mismos.

En bodas de más de 100 comensales el Hotel Juan de la Cosa ofrecerá una degustación gratuita de menú para 6 personas en nuestro restaurante, a mediodía (cada cubierto extra tendrá un suplemento de 85€ + IVA hasta un máximo de 12 comensales).

Se cobrará, como mínimo, por el número de invitados confirmados 7 días antes de la fecha de realización del servicio. No obstante, en el caso de que asista un número superior a la cifra confirmada, se cobrará por asistente adicional a razón del presupuesto aceptado.

En cuanto al protocolo de mesas, el cliente entregará dos listas de invitados: una por orden de mesas y otra alfabética en formato EXCEL10 días antes de la celebración del servicio.



RESERVA Y FORMA DE PAGO

Para la reserva de la fecha será necesaria una señal de 1.500€, la cual se perderá en caso de cancelación o modificación de fecha, en concepto de pérdida de oportunidad y todos los costes ocasionados.

En caso de solicitar el cliente algún vino especial se cobrará con un suplemento adicional según precios de bodega.

Cuando el personal de mantenimiento, sonido, fotógrafos, etc. deba ser atendido, el precio del menú será de 40€ por persona. En caso de no confirmar el cliente estos menús, no se atenderá dichos servicios.

FORMA DE PAGO

RESERVA

30% comensales 60 días antes del evento.

30% al confirmar los comensales 30 días antes del evento.

Cantidad pendiente, máximo 24h antes del evento.

Validez condiciones y contenidos de este documento: 30 días .

Fecha