

A la llegada en el jardín junto al mar

Jamón de bellota cortado a cuchillo + los aperitivos de llegada + bebidas y coctel de cava

En la mesa

Bogavante a la plancha 0.600 gramos

Lomos de merluza de pincho "Juan de la cosa"

Sorbete de mojito

Solomillo de buey a la plancha

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja crianza, Blanco Albariño, Cava brut nature

Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Ampliación de la fiesta con recena / chuches y barra libre hasta las doce de la noche

Menú + especial

A la llegada, en el jardín junto al mar

Cortadores de jamón de bellota + los aperitivos de llegada +
bebidas y coctel de cava

En la mesa

Langosta “juan de la cosa”

Lomos de rodaballo al horno

Sorbete

Solomillo a la plancha, beicon, foie, patata bola, salsa Pedro Ximenez y
setas naturales

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja, Blanco Albariño, Cava brut nature

Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Menú 1

A la llegada, en el jardín junto al mar

Cortadores de jamón de bellota + los aperitivos de llegada +
bebidas y coctel de cava

En la mesa:

Bogavante a la plancha

Langostinos salvajes a la plancha o cocidos dos salsas

Rape a la plancha, refrito con colas de gambon y patatas torneadas

Sorbete

Solomillo de buey a la plancha, setas naturales, patatas panadera, salsa de foie

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja, Blanco Albariño, Cava brut nature

Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Menú 2

Jamón de bellota cortado a cuchillo + los aperitivos de llegada + bebidas y coctel de cava

En la mesa

Almejas finas en salsa verde / salsa roja

Bogavante + Langostinos salvajes a la plancha

Lomos de merluza de pincho “Juan de la cosa”

Sorbete de mojito

Solomillo de buey a la plancha

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja, Blanco Albariño, Cava brut nature

Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Menú 3

A la llegada, en el jardín junto al mar

Jamón de bellota cortado a cuchillo + los aperitivos de llegada +
bebidas y coctel de cava

En la mesa

Vieira gratinada sobre fondo de juliana salteada

Bogavante a la plancha + Langostinos salvajes a la
plancha

Merluza de pincho rellena de marisco en salsa de centollo

Sorbete

Solomillo de buey a la plancha con setas naturales, patatas panadera,
salsa de queso y pimienta

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja, Blanco Albariño, Cava brut nature

Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Menú 4

A la llegada, en el jardín junto al mar

los aperitivos de llegada + bebidas y coctel de cava

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

Volauvent de centollo y langostinos salvajes sobre crema de bogavante

Popietas de lubina salvaje

Sorbete

Solomillo relleno de foie, patatas panadera, salsa Pedro Ximenez

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja, Blanco Albariño, Cava brut nature

Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Menú 5

A la llegada, en el jardín junto al mar

los aperitivos de llegada + bebidas y coctel de cava

En la mesa

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

Bogavante a la plancha

Sorbete

Escalopines de solomillo con salsa de Oporto, patatas cucharilla y setas naturales con uvas pasas.

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja, Blanco Albariño, Cava brut nature

Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Menu 6

EL APERITIVO A LA LLEGADA

Croquetas tradicionales de jamón y huevo

Piruleta de salmón ahumado con salsa tártara

Tartaleta de rape y langostinos

Ceviche de pulpo y gambas/brocheta de pulpo

Cucharita de mejillones/mejillones tigres

Rabas de jibión fresco

Canapé de foie gras sobre pan de pueblo

Arroz negro con jibión y gambas

Vasito de mango con virutas de jamón ibérico

Tablas de quesucos Cántabros

NUESTROS MENUS INCLUYEN

Degustación del menú elegido.

Noche de bodas en una de nuestras habitaciones superiores.

Descuento del 25% en el precio de las habitaciones o apartamentos del hotel la noche de la boda, agosto no incluido.

En bodas de 200 invitados o mas, el hotel pondrá a disposición de los novios un servicio gratuito de autobuses.

Aperitivos con música en vivo.

Centros de flores en las mesas de invitados y la presidencia.

Y TODO ES POSIBLE SI QUEREIS

Ampliar el tiempo de discoteca

la recena + bebidas + mesa de chuches.

los cortadores de jamón + jamón de bellota.

las famosas Sobador@ de anchoas de santoña.

Reservar alguno de nuestros salones para un banquete tiene una fianza de 600€

Celebrar la ceremonia civil en nuestros jardines no tiene incremento en el precio del menu.

La decoración del espacio para la ceremonia civil o los posibles cambios correrán siempre a cargo de los novios o organizadores.

PRECIOS PARA UN MINIMO DE 75 COMENSALES -
PARA MENOS COMENSALES CONSULTAR PRECIOS.

Menús válidos para la temporada 2019

A la llegada en el jardín junto al mar

Jamón de bellota cortado a cuchillo + los aperitivos de llegada + bebidas y coctel de cava

En la mesa

Bogavante a la plancha 0.600 gramos

Lomos de merluza de pincho "Juan de la cosa"

Sorbete de mojito

Solomillo de buey a la plancha

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja crianza, Blanco Albariño, Cava brut nature
Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Ampliación de la fiesta con recena / chuches y barra libre hasta las doce de la noche

Menú + especial / Precio: 120€ IVA INCLUIDO

A la llegada, en el jardín junto al mar

Cortadores de jamón de bellota + los aperitivos de llegada +
bebidas y coctel de cava

En la mesa

Langosta "juan de la cosa"

Lomos de rodaballo al horno

Sorbete

Solomillo a la plancha, beicon, foie, patata bola, salsa Pedro Ximenez y
setas naturales

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja, Blanco Albariño, Cava brut nature

Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Menú 1 / Precio: 115.00€ IVA INCLUIDO

A la llegada, en el jardín junto al mar

Cortadores de jamón de bellota + los aperitivos de llegada +
bebidas y coctel de cava

En la mesa:

Bogavante a la plancha

Langostinos salvajes a la plancha o cocidos dos salsas

Rape a la plancha, refrito con colas de gambon y patatas torneadas

Sorbete

Solomillo de buey a la plancha, setas naturales, patatas panadera, salsa de foie

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja, Blanco Albariño, Cava brut nature

Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Menú 2 / Precio: 110.00 € IVA INCLUIDO

v

Jamón de bellota cortado a cuchillo + los aperitivos de llegada + bebidas y coctel de cava

En la mesa

Almejas finas en salsa verde / salsa roja

Bogavante + Langostinos salvajes a la plancha

Lomos de merluza de pincho "Juan de la cosa"

Sorbete de mojito

Solomillo de buey a la plancha

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja, Blanco Albariño, Cava brut nature

Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Menú 3 / Precio: 100.00€ IVA INCLUIDO

A la llegada, en el jardín junto al mar

Jamón de bellota cortado a cuchillo + los aperitivos de llegada +
bebidas y coctel de cava

En la mesa

Vieira gratinada sobre fondo de juliana salteada

Bogavante a la plancha + Langostinos salvajes a la
plancha

Merluza de pincho rellena de marisco en salsa de centollo

Sorbete

Solomillo de buey a la plancha con setas naturales, patatas panadera,
salsa de queso y pimienta

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja, Blanco Albariño, Cava brut nature

Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Menú 4 / Precio: 95.00€ IVA INCLUIDO

A la llegada, en el jardín junto al mar

los aperitivos de llegada + bebidas y coctel de cava

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

Volauvent de centollo y langostinos salvajes sobre crema de bogavante

Popietas de lubina salvaje

Sorbete

Solomillo relleno de foie, patatas panadera, salsa Pedro Ximenez

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja, Blanco Albariño, Cava brut nature

Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Menú 5 / Precio: 85.00€ IVA

A la llegada, en el jardín junto al mar

los aperitivos de llegada + bebidas y coctel de cava

En la mesa

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

Bogavante a la plancha

Sorbete

Escalopines de solomillo con salsa de Oporto, patatas cucharilla y setas naturales con uvas pasas.

Tarta nupcial con helado y salsa de frutas del bosque

Vino tinto de Rioja, Blanco Albariño, Cava brut nature

Café y Barra libre primeras marcas + música con DJ

Menu 6 / Precio: 85.00€

EL APERITIVO A LA LLEGADA

Croquetas tradicionales de jamón y huevo

Piruleta de salmón ahumado con salsa tártara

Tartaleta de rape y langostinos

Ceviche de pulpo y gambas/brocheta de pulpo

Cucharita de mejillones/mejillones tigres

Rabas de jibión fresco

Canapé de foie gras sobre pan de pueblo

Arroz negro con jibión y gambas

Vasito de mango con virutas de jamón ibérico

Tablas de quesucos Cántabros

NUESTROS MENUS INCLUYEN

Degustación del menú elegido.

Noche de bodas en una de nuestras habitaciones superiores.

Descuento del 25% en el precio de las habitaciones o apartamentos del hotel la noche de la boda, agosto no incluido.

En bodas de 200 invitados o mas, el hotel pondrá a disposición de los novios un servicio gratuito de autobuses.

Aperitivos con música en vivo.

Centros de flores en las mesas de invitados y la presidencia.

Y TODO ES POSIBLE SI QUEREIS

Ampliar el tiempo de discoteca

la recena + bebidas + mesa de chuches.

los cortadores de jamón + jamón de bellota.

las famosas Sobador@ de anchoas de santoña.

Reservar alguno de nuestros salones para un banquete tiene una fianza de 600€

Celebrar la ceremonia civil en nuestros jardines no tiene incremento en el precio del menu.

La decoración del espacio para la ceremonia civil o los posibles cambios correrán siempre a cargo de los novios o organizadores.

PRECIOS PARA UN MINIMO DE 75 COMENSALES -
PARA MENOS COMENSALES CONSULTAR PRECIOS.

Menús validos para la temporada 2019

