



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

A la llegada en el jardín junto al mar,

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



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

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

Ensalada de bacalao, pimientos rojos de Isla y vinagreta de centollo

Langosta "juan de la cosa" / bogavante a la plancha

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



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

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



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

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

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



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

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



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

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



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

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

Menú 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 sobre pan de pueblo

Arroz negro con jibión y gambas

Vasito de mango con virutas de jamón ibérico

Tablas de quesucos Cántabros

RECENA

Pizzas

Tortillas

Mini hamburguesas

Sandwiches

Chuches

Todo lo que se os pueda ocurrir, lo podemos hacer.



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

Ampliar la discoteca durante mas tiempo con música y bebidas
Recena + bebidas + mesa de chuches
Cortadores de jamón

Cortadores + jamón de bellota

Sobador@ de anchoas

Reservar alguno de nuestros salones tiene una fianza de 600€

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

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

Menús válidos para la temporada 2018



JUAN DE LA COSA

HOTEL & RESTAURANTE EN LA PLAYA DE BERRIA





