

Menú 1

Espárragos naturales con salsa mahonesa y vinagreta

Plato especial de mar con pastel templado de centollo y pulpo a la gallega

Langostinos salvajes a la plancha

Sorbete de limón al cava

Lomos de bacalao con tomate casero, patata panadera y pimientos rojos asados

Ó

Solomillo de buey a la plancha con patata panadera y setas naturales

Tarta de Primera Comuni3n con helado casero de queso

Menú 2

Jam3n ib3rico de bellota

Ensalada marinera con anchoas, ventresca y tomatitos

Vieira gratinada sobre juliana de

Sorbete de lim3n al cava

Lomos de dorada al horno con patata panadera y refrito de colas de langostinos

Ó

Solomillo de buey a la plancha con patata panadera y setas naturales

Tarta de Primera Comuni3n con helado casero de queso

Menú 3

Jamón ibérico de bellota + medallones de foie de pato con salsa de frambuesa

Centollo de la costa + langostinos salvajes dos salsas

Sorbete de limón al cava

Lubina salvaje al horno con patata panadera y refrito de langostinos

Ó

Entrecot de buey con patata panadera y setas naturales

Tarta de Primera Comuni3n con helado casero de queso

Menú 4

Jam3n ib3rico de bellota

Abacanto del Cant3brico + Langostinos a la plancha

Almejas finas en salsa roja.

Sorbete de lim3n al cava

Lomos de merluza con yemas de esp3rrago y colas de langostino en salsa verde con patata torneada

Ó

Solomillo de buey a la plancha con patata panadera y setas naturales

Tarta de Primera Comuni3n con helado casero de queso

Menú 5

Ensalada de bacalao, vinagreta de centollo y pimientos rojos

Langostinos salvajes dos salsas

Abacanto del Cantábrico a la plancha

Sorbete de limón al cava

Rape a la plancha con refrito de gambas y patata panadera

Ó

Solomillo de buey a la plancha con patata panadera y setas naturales

Tarta de Primera Comuni3n con helado casero de queso

Menú 6

Ensalada de foie de pato con jam3n de bellota y frutos del bosque

Volauvent de centollo y langostinos salvajes sobre crema de bogavante

Sorbete de lim3n al cava

Rodaballo salvaje al horno con patatas panadera

O

Solomillo relleno de foie, patatas panadera, salsa Pedro Xim3nez

Tarta de primera comuni3n con helado casero de queso

Menú de niños

Los menús incluyen

Vinos de Rioja tinto crianza, blanco albariño, cava brut nature, café y selección de licores de primeras marcas

Hinchables en la calle, si el tiempo lo permite y fiesta de payasos con música para los niños y DJ para mayores *

Carta de menú con fotografía de los niñ@s

Menú gratuito para niños menores de 5 años

Todos los platos de nuestros menús se sirven individualmente

Tarta de primera comunión con helado casero

Celebra y disfruta la Primera Comunión de los más pequeños en un entorno natural en la playa de Berria. Te esperamos en el Hotel & Restaurante Juan de la Cosa.

* El entretenimiento solo está incluido cuando hay un número mínimo de personas o comuniones.

PRECIOS TEMPORADA 2019 - IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS