

# MENÚS ESPECIALES

## Menú 1

**Elija un plato de cada (el mismo para todos los comensales)**

### Primeros:

Ventresca de atún de la Almadraba con cebolla caramelizada, cogollos de Tudela y tomate rama

Ensalada de picasuelos en escabeche con vinagreta de manzana y lechuguitas

Salpicón de pescados y mariscos del Cantábrico (especialmente seleccionados para elaborar este refrescante plato)

### Pescados:

Dorada a la sartén servida con piperrada de maganos

Lomo de merluza en salsa de mariscos del Cantábrico con almejas

Suprema de corvina a la plancha sobre un salteado de puerros y shitakes servido con un refrito de langostinos

### Carnes:

Timbal de pato confitado con caramelizado de cebolla, lonchita de foie a la plancha y demiglaze de pedro Ximenez

Bocado goloso de ternera cocinado al vino tinto

Entrecot de ternera de Cantabria hecho a la parrilla servido con panadera y pimientos de piquillo confitados

### Postre (ver carta de postres)

### Bodega

Agua, vino tinto rioja crianza , café y copa de cava

Precio por persona: 32,00 € (10% IVA incluido)



# MENÚS ESPECIALES

## Menú 2

**Elija un plato de cada (el mismo para todos los comensales)**

### Primeros:

Milhojas de tomate y mozzarella de búfala con rúcula y pesto genovés

Ensalada de queso de cabra con tomatitos y pimientos macerados en Módena, lechuguitas de estación y cecina

Laminas de bacalao confitado en ensalada con pil pil de boletus , servido en un timbal con cebolla y pimiento

### Pescados:

Merluza (rellena de una perfecta combinación de mar y montaña, setas y gambas con salsa de cigalitas)

Lubina de la lonja de Santander cocinada en salsa marinera y servida con langostinos

Taco de bacalao servido con pisto manchego y pil pil sobre puré de cachelos

### Carnes:

Entrecot de ternera de Cantabria hecho a la parrilla, servido con panadera y pimientos del piquillo confitados

Pluma de ibérico cocinada a la brasa, servida con patatas asadas al romero, salteado de verduras y salsa romesco

Escalopin madrileña de solomillo servido con patata fondant al tomillo y verduritas

### Postre (ver carta de postres)

### Bodega

Agua, vino tinto rioja crianza , café y copa de cava

Precio por persona: 34,00 € (10% IVA incluido)



# MENÚS ESPECIALES



## Menú 3

**Elija un plato de cada (el mismo para todos los comensales)**

### Primeros:

Queso de cabra gratinado sobre una cama de ensalada de lechuguitas acompañado de paleta ibérica y vinagreta de frutos secos

Ensalada de ceviche de corvina y vinagreta de langostinos aderezada con pimienta rosa, mango y jengibre con bouquet de lechugas y tomatitos

Medallón de foie en ensalada con ibérico y vinagreta de uvas pasas con piñones

Tartar de salmón con langostinos (salmón ahumado cortado en daditos acompañado de queso de las garmillas DO y colas de langostinos peladas)

### Pescados:

Merluza (rellena de una perfecta combinación de mar y montaña, setas y gambas con salsa de cigalitas)

Lubina de la lonja de Santander cocinada en salsa marinera y servida con langostinos

Taco de bacalao servido con pisto manchego y pil pil sobre puré de cachelos

### Carnes:

Entrecot de ternera de Cantabria hecho a la parrilla, servido con panadera y pimientos del piquillo confitados

Cochinillo confitado con sobre parmentier de cítricos y compota de pera

Escalopin madrileña de solomillo servidos con patata fondant al tomillo y verduritas.

### Postre (ver carta de postres)

### Bodega

Agua, vino tinto rioja crianza , café y copa de cava

Precio por persona: 36,00 € (10% IVA incluido)





# MENÚS ESPECIALES



## Menú 4

### Picoteo en centro de mesa:

Pudding de: cabracho, gambas con puerro y anchoas con pimientos

Surtido de embutidos: paleta ibérica, salchichón y chorizo de Guijuelo, cecina de León

Pincho feria A ELEGIR UNO ENTRE: crujiente de langostino con cecina y parmesano; chou-sou de queso de cabra con cebolla caramelizada y salsa agridulce; gyoza (empanadilla japonesa) de pollo y verduritas con salsa de soja y cítricos; ravioli crujiente de morcilla y cebolla confitada con compota de manzana

Rabas de calamar

Variedad de croquetas

### A elegir un plato entre:

Merluza rellena especialidad de la casa

Rodaballo con almejas y gambas en salsa verde

Solomillo de buey a la plancha servido con lasaña de patata y ragout de verduritas de la huerta

Lechazo Churro asado a horno (cocinado lentamente para conseguir la máxima jugosidad y acompañado de patata panadera y ensaladita)

### Postre (ver carta de postres)

### Bodega

Agua, vino tinto rioja crianza , café y copa de cava

Precio por persona: 38,00 € (10% IVA incluido)



# MENÚS ESPECIALES



## Menú 5

**Elija un plato de cada (el mismo para todos los comensales)**

Queso de cabra gratinado sobre una cama de ensalada de lechuguitas acompañado de paleta ibérica y vinagreta de frutos secos

Ensalada de ceviche de corvina y vinagreta de langostinos aderezada con pimienta rosa, mango y jengibre con bouquet de lechugas y tomatitos

Medallón de foie en ensalada con ibérico y vinagreta de uvas pasas con piñones

Tartar de salmón con langostinos (salmón ahumado cortado en daditos acompañado de queso de las garmillas DO y colas de langostinos peladas)

### Pescados:

Rodaballo con almejas y gambas en salsa verde

Suquet de Rape con Almejas

Merluza rellena de centollo con salsa de cigalitas y servida con alcachofita

### Carnes:

Lechazo churro asado a horno, cocinado lentamente para conseguir la máxima jugosidad y acompañado de patata panadera y ensaladita

Solomillo de buey a la plancha servido con lasaña de patata y ragout de verduritas de la huerta (opción de elegir salsas de vino, queso y foie)

Medallones de solomillo, servidos con patata fondant al tomillo y salsa Perigord.

### Postre (ver carta de postres)

### Bodega

Agua, vino tinto rioja crianza , café y copa de cava

Precio por persona: 40,00 € (10% IVA incluido)



# MENÚS ESPECIALES



## Menú Infantil

### Surtido de entrantes fríos y calientes

#### Fríos:

Langostinos cocidos

Ensaladilla rusa

Embutidos ibéricos

Queso manchego

#### Calientes:

Rabas de calamar

Croquetas de jamón

#### Primero

Escalopín de solomillo de buey a la plancha con sus patatitas

#### Postre

Tarta especial para tu Primera Comunión con su helado

#### Bodega

Aguas

Refrescos

Precio por persona: 25,00 € (10% IVA incluido)



# MENÚS ESPECIALES



## Carta de Postres

Fruta de la pasión y chocolate Ocumare

Combinado de praliné de avellanas y ligera mousse de chocolate blanco con corazón de bizcocho soletilla

Tarta de almendra servida con helado de mantecado

Tiramisú servido con coulis de arándanos

Musse de chocolate blanco con frutos silvestres

Tatin de manzana con hojaldre de mantequilla y servido con helado

Guianduja real de chocolate y nougat



# MENÚS ESPECIALES



## Observaciones Importantes:

Todos los comensales deberán de elegir el mismo menú, en todos los platos

SERA NECESARIO con 7 días de antelación dar aproximación de comensales, horario y montajes de sala, siendo posible un cambio en porcentaje de hasta el 5%, hasta 24 horas antes. Esa cantidad de comensales, será la que se facture en caso de ser menos.

Existe la posibilidad de hacer un menú personalizado adaptado a su gusto. Pregúntenos y estaremos encantados de asesorarle.

## Barra Libre:

Bebidas de menos de cinco años : 2 horas : 12.50 € iva incluido por cada hora adicional 6.50 € iva incluido

Los precios de la barra libre aquí contemplados son para más de 40 comensales. En caso de celebraciones de inferior número de comensales, consultar opciones con el hotel.

**Música DJ** – Les ponemos en contacto con nuestro DJ

(2 horas, 200 €)

Pueden dirigirse a Clara Rosaenz o Pablo Espada  
([crosaenz@h-santos.es](mailto:crosaenz@h-santos.es) // [pespada@h-santos.es](mailto:pespada@h-santos.es))

Telefono 942 272 900

