

MENÚS 2017-18

menús

ESPECIAL NAVIDAD





Durante estas navidades el Grupo Nueva Dársena abre todos sus establecimientos para que disfrutes como te mereces.

Conoce la gran variedad de menús de los que disponemos, para todos los gustos y bolsillos, y si no quedas satisfecho...¡elaboramos uno totalmente personalizado para tu celebración!





Menú Picoteo ⁽¹⁾

Para compartir:

Zamburiñas al ajillo

Salpicón de marisco

Bocaditos de bacalao en salsa verde

Revuelto de setas de la casa

Mollejas de lechazo glaseadas
con langostinos en salsa de ostras

Bodega

Cr Rioja / Blanco Rueda

Agua mineral, café e infusiones

22 euros

por persona

EXTRAS

Aperitivo de bienvenida
(bebidas y canapés)

+ 8 €/persona

Café y tarta en los postres

+ 5 €/persona

Combinados y chupitos
para la sobremesa
(se cargará en la cuenta de
la mesa lo consumido)

+ 5 €/combinado

+ 2,20 €/ chupito



Menú Picoteo ⁽²⁾

Para compartir:

Cecina de León con pimientos asados de Isla y virutas de foie

Bocaditos de bacalao en salsa verde

Zamburiñas al ajillo

Croquetas de marisco

2º a elegir entre:

Chipirón a la brasa sobre risotto de boletus y gambas

— 0 —

Presas ibéricas sobre puré de patata trufada
y salsa de setas de temporada

Bodega

Cr Rioja / Blanco Rueda

Agua mineral, café e infusiones

27,5 euros

por persona

EXTRAS

Aperitivo de bienvenida
(bebidas y canapés)

+ 8 €/persona

Café y tarta en los postres

+ 5 €/persona

Combinados y chupitos
para la sobremesa
(se cargará en la cuenta de
la mesa lo consumido)

+ 5 €/combinado

+ 2,20 €/chupito



Menú 1

Entrantes

Terrina de foie con compota de manzana y frutos rojos

— o —

Ensalada capresse con toque ahumado

2º platos a elegir entre:

Lubina con patata y compota de tomate

— o —

Escalopines “Angus” de buey americano
con puré de patata trufada

Postre o tarta con helado

Bodega

Cr Rioja / Blanco Rueda

Rosado Cigales

Agua mineral, café e infusiones

29 euros

por persona

EXTRAS

Aperitivo de bienvenida
(bebidas y canapés)

+ 8 €/persona

Café y tarta en los postres

+ 5 €/persona

Combinados y chupitos
para la sobremesa
(se cargará en la cuenta de
la mesa lo consumido)

+ 5 €/combinado

+ 2,20 €/ chupito



Menú 2

Entrantes para compartir

Terrina de foi gras con manzana al Pedro Ximénez

Surtido de puddings azul

Menú

Ensalada de langostinos sobre crema de aguacate y lima

Lomo de merluza de pincho asada sobre patata panadera

Solomillo de cerdo ibérico braseado al oporto

Hojaldre de Torrelavega, helado de plátano y Oreos

Bodega

Cr Rioja / Blanco Rueda

Agua mineral, café e infusiones

37 euros

por persona.

EXTRAS

Aperitivo de bienvenida
(bebidas y canapés)

+ 8 €/persona

Café y tarta en los postres

+ 5 €/persona

Combinados y chupitos
para la sobremesa
(se cargará en la cuenta de
la mesa lo consumido)

+ 5 €/combinado

+ 2,20 €/ chupito

Menú Niños

MENÚ INFANTIL hasta los 12 años

Entremeses fríos y calientes

Filete de solomillo con patatas fritas

Helado y tarta

Refrescos, zumo y agua

28 euros

por niño

MENÚ PARA LOS PEQUES hasta los 6 años

Plato individual con croquetas, nugguets,
rabas y patatas fritas

Helado

Refrescos, zumo y agua

14 euros

por pequeñajo





cena fin de año

Aperitivos: Canapes variados Jamón Ibérico de bellota a cuchillo con picos de pan Crema de nécoras y bogavante **Menú:** Terrina de foie con gelatina de manzana al Pedro Ximenez Ensalada de langostinos y crema de aguacate Merluza rellena de marisco en salsa de nécoras ó Lechazo al horno con patata panadera y ensalada Mousse de turrón y avellana Bodega Uvas, turrones y café
2 copas o combinados por persona y cotillón
Dj y karaoke hasta las 6:00h

Menú infantil: Entremeses fríos y calientes Filete de Solomillo con Patatas Fritas Copa de helado Refrescos, Zumos, Agua Surtido de Dulces Navideños

112 €

POR PERSONA (IVA incluido)



CENA + COTILLÓN

150 €

POR PERSONA (IVA incluido)



CENA + COTILLÓN +
ALOJAMIENTO +
DESAYUNO

35 €

POR NIÑO (IVA incluido)



NIÑOS MENORES DE
7 AÑOS

- Alojamiento en habitación doble con desayuno buffet para dos personas.
- Supletoria infantil 20€ (IVA incluido).
- Precio noches extra en habitación doble para dos personas con desayuno buffet 60,00€ (IVA incluido).
- Para formalizar la reserva es necesaria una tarjeta de crédito con su fecha de caducidad y confirmar el nº de comensales de la reserva mínimo una semana antes.





cena fin de año

Take away Crema de marisco Ensalada de rape alangostado y gambas a la miel con dip de mango Rodaballo asado con alga wakame y aliño de frutos secos con moluscos Sorbete de kum quat (mandarina china) Tronzón de buey parmentier de bacon y trigueros con salsa de pimienta Dulce Cántabro Turrónes, Uvas de la suerte y café Bodega, barra libre y cotillón

120 €

POR PERSONA (IVA incluido)



CENA + COTILLÓN

150 €

POR PERSONA (IVA incluido)



CENA + COTILLÓN +
ALOJAMIENTO +
DESAYUNO

70 €

POR NIÑO (IVA incluido)



NIÑOS MENORES DE
10 AÑOS

* Para formalizar la reserva es necesaria una tarjeta de crédito con su fecha de caducidad y confirmar el nº de comensales de la reserva mínimo una semana antes.





MÁS INFORMACIÓN Y CONTACTO:

	<ul style="list-style-type: none">✉ info@posadasantaana.com☎ 942 844 364♥ www.posadasantaana.com
	<ul style="list-style-type: none">✉ reservas@hotelmarazulysurf.com☎ 942 811 551♥ www.hotelmarazulysurf.com

La reserva del servicio se formalizará mediante la entrega de 100€ como fianza o garantía de reserva. En caso de cancelación del servicio contratado no se reembolsará en ningún caso dicho importe.

El número de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento, como mínimo con 7 días de antelación de la fecha de celebración del banquete. El pago del banquete deberá efectuarse el día del evento en efectivo o tarjeta.

Los menús son orientativos y se puede realizar cualquier cambio que deseen, incluso se puede elaborar un menú totalmente personalizado.

A los efectos previstos en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, sobre protección de Datos de carácter Personal, se le informa que los datos personales proporcionales se incorporarán (o actualizarán) a los ficheros de COSTA CORTIGUERA SL, con dirección

CALLE CAHO FERNANDEZ REGATILLO, 17, 39350 - CORTIGUERA.

La finalidad del tratamiento de los datos será la de gestionar la facturación de la entidad.

Los datos personales solicitados en este documento son de carácter obligatorio, por lo que su no cumplimiento supone la imposibilidad de su inclusión en los ficheros antes descritos y de cumplir con la finalidad definida en el párrafo anterior. Ud. Tiene derecho al acceso, rectificación, cancelación y oposición en los términos previstos en la Ley, que podrá ejercitar mediante escrito dirigido al responsable de los mismos en la dirección anteriormente indicada.