MENÚS de NAVIDAD

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 demiglace de pedro Ximenez
Carrillera melosa de ternera cocinada 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)

Hotel Santemar** Calle Joaquín Costa, 28 | 39005 Santander - Cantabria | España
Tel. 942 272 900 | hotelsantemar@h-santos.es | www.h-santos.es

MENÚS de NAVIDAD

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)

Hotel Santemar** Calle Joaquín Costa, 28 | 39005 Santander - Cantabria | España
Tel. 942 272 900 | hotelsantemar@h-santos.es | www.h-santos.es

MENÚS de NAVIDAD

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)

Hotel Santemar**** Calle Joaquín Costa, 28 | 39005 Santander - Cantabria | España
Tel. 942 272 900 | hotelsantemar@h-santos.es | www.h-santos.es

MENÚS de NAVIDAD

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)

Hotel Santemar**** Calle Joaquín Costa, 28 | 39005 Santander - Cantabria | España
Tel. 942 272 900 | hotelsantemar@h-santos.es | www.h-santos.es

MENÚS de NAVIDAD

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)

Hotel Santemar** Calle Joaquín Costa, 28 | 39005 Santander - Cantabria | España
Tel. 942 272 900 | hotelsantemar@h-santos.es | www.h-santos.es

MENÚS de NAVIDAD

Menú 6

Ensalada de timbales de salmón marinado rellenos de queso fresco al eneldo con rizos de mantequilla de anchoas y reducción de remolacha
Rodaballo a la sartén con fondant de patata y refrito de langostinos al Jerez
Canelón de faisán trufado con piñones albardado en col con puré de apionabo y demiglace de Pedro Ximenez
Postre a elegir en la carta de postres
Bodega: Agua, vino tinto rioja crianza , café y copa de cava

Precio por persona: 42,00 € (10% IVA incluido)

Menú 7

Codorniz escabechada en ensalada de verduritas y lombarda con emusión de manzana verde
Lubina de costa, salteado de chitakes y ligera salsa de azafrán
Lomo de venado, chutney de calabaza y demiglace de frutos rojos
Delicia de quesuco cántabro
Postre a elegir en la carta de postres
Bodega: Agua, vino tinto rioja crianza , café y copa de cava

Precio por persona: 44,00 € (10% IVA incluido)

Menú 8

Crema de nécoras con virutas de changurro
Taco de mero con jugo de guisantes y virutas de jamón ibérico
Cochinillo confitado sobre parmentier de cítricos y compota de pera
Postre a elegir en la carta de postres
Bodega: Agua, vino tinto rioja crianza , café y copa de cava

Precio por persona: 49,00 € (10% IVA incluido)

Hoteles SantoS
SANTEMAR
****

Hotel Santemar**** Calle Joaquín Costa, 28 | 39005 Santander - Cantabria | España
Tel. 942 272 900 | hotelsantemar@h-santos.es | www.h-santos.es

MENÚS de NAVIDAD

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 coulís 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

Hoteles SantoS
SANTEMAR
★★★★

Hotel Santemar**** Calle Joaquín Costa, 28 | 39005 Santander - Cantabria | España
Tel. 942 272 900 | hotelsantemar@h-santos.es | www.h-santos.es

MENÚS de NAVIDAD

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.

Otros servicios:

En caso de desear servicio de camareros posterior al evento deberá de ser solicitado con anterioridad, aquí tenemos nuestras propuestas
PRECIOS ESPECIALES POR CONSUMICION
COPA 5.50 E IVA INCLUIDO
REFRESCO 2 € IVA INCLUIDO
LICOR 3 € IVA INCLUIOD

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

Música DJ – Les ponemos en contacto con nuestro DJ (2 horas, 200 €)

Pueden dirigirse a Clara Rosaenz o Pablo Espada
(crosaenz@h-santos.es // pespada@h-santos.es)
Telefono 942 272 900

Hoteles SantoS
SANTEMAR
★★★★

Hotel Santemar**** Calle Joaquín Costa, 28 | 39005 Santander - Cantabria | España
Tel. 942 272 900 | hotelsantemar@h-santos.es | www.h-santos.es