

2.019

MENÚ N° 1

YEMAS DE ESPÁRRAGOS AL AROMA DE CEBOLLINO (2 P.P.)
JAMÓN Y LOMO IBÉRICOS DE BELLOTA (1/2 p.p.)
FOIE DE PATO CASERO AL AROMA DE MÓDENA (1X4)

COCKTAIL DE GAMBAS Y LANGOSTINOS
Sobre Juliana de Lechuga y Fruta en Salsa Rosa

PIMIENTOS RELLENOS DE MARISCO (3 p.p.)
En Salsa de Nécoras

CORDERO LECHAL ASADO
Con Panadera y Ensalada

TARTA NUPCIAL CON HELADO EN TULIPA
CAFÉS Y LICORES

VINOS:

Blanco de RUEDA
Rosado de NAVARRA
Tinto de RIOJA (Reserva)

CAVA: FREIXENET BRUT VINTANGE

Precio de este Menú : 77.00 € 10% I.V.A. INCLUIDO

2.019

MENÚ Nº 2

COCKTAIL DE BIENVENIDA

(Cup de Frutas y Cava-Vinos: Tinto, Rosado y Blanco)

- * Popieta Bonito y Chalota
- * Jamón Ibérico sobre Tosta con Tomate
- * Canapé de Queso con Vinagreta de Frutos Secos y Miel
- * Buñuelos de Bacalao

SALPICÓN DE MARISCO Y RAPE (1/2 Individual)

RODABALLO AL HORNO

Con Refrito de Almendra y Vinagreta de Tomate

SOLOMILLO A LA PARRILLA

Estofado de Boletus, crujiente de Jamón y Pimientos Rojos Asados

TARTA NUPCIAL CON HELADO EN TULIPA

CAFÉS Y LICORES

VINOS: Blanco de RUEDA

Rosado de NAVARRA

Tinto de RIOJA (Reserva)

CAVA: FREIXENET BRUT VINTANGE

Precio de este Menú: 85,80 € 10% I.V.A INCLUIDO

2019

MENÚ Nº 3

COCKTAIL DE BIENVENIDA
(Cup de Frutas y Cava-Vinos: Tinto, Rosado y Blanco)

- * Tartaleta de Papieta de Bonito y Chalota
- * Jamón Ibérico sobre Tosta con Tomate
- * Calamares Frescos "Rabas"
- * Brocheta de Gamba, Piña y Mejillón en Tempura

FOIE DE PATO AL AROMA DE PEDRO XIMENEZ (1X4)
LANGOSTINOS DOS SALSAS (5)
NECORAS COCIDAS (2)

RODABALLO AL HORNO
Con Refrito de Almendra y Vinagreta de Tomate

MEDALLONES DE SOLOMILLO
Con Patatas al Gratin y Espárrago Triguero

TARTA NUPCIAL CON HELADO EN TULIPA
CAFÉS Y LICORES

VINOS: Blanco de RUEDA
Rosado de NAVARRA
Tinto de RIOJA (Reserva)
CAVA: FREIXENET BRUT VINTAGE

Precio de este Menú: 91,30 € 10% I.V.A INCLUIDO

2.019

MENÚ Nº 4

COCKTAIL DE BIENVENIDA
(Cup de Frutas y Cava-Vinos: Tinto, Rosado y Blanco)

- * Anchoas en Salazón sobre Piquillo y Salsa Ajo-Aceite
- * Cucharita de Crema de Salmón y Aguacate
- * Crujiente de Queso con Ron, Pasas y Jamón
- * Croquetas Caseras de Boletus

- * Jamón y Lomo Ibéricos de Bellota (1/2 p.p.)
- * Langostinos Dos Salsas (6)

LOMOS DE MERLUZA EN SALSA VERDE
Con Almejas

CORDERO LECHAL ASADO
Con Panadera y Ensalada

TARTA NUPCIAL CON HELADO EN TULIPA
CAFÉS Y LICORES

VINOS: Blanco de RUEDA
Rosado de NAVARRA
Tinto de RIOJA (Reserva)

CAVA: FREIXENET BRUT VINTAGE

Precio de este Menú : 93,50 € 10% I.V.A. INCLUIDO

2019

MENÚ Nº 5

COCKTAIL DE BIENVENIDA
(Cup de Frutas y Cava-Vinos: Tinto, Rosado y Blanco)

- * Jamón Ibérico sobre Tosta con Tomate
- * Anchoas en Salazón sobre Piquillo
y Salsa de Ajo-Aceite
- * Hojaldritos Rellenos de Txistorra
- * Tosta de Vieira

Yemas de Espárragos Especiales (3 p.p.)
Langostinos Dos Salsas (6)

RAPE EN SALSA AMERICANA
Con Almejas

SOLOMILLO GRILLE AL FOIE
Con Pedro Ximenez Y Puré de Manzana

TARTA NUPCIAL CON HELADO EN TULIPA
CAFÉS Y LICORES

VINOS: Blanco de RUEDA
Rosado de NAVARRA
Tinto de RIOJA (Reserva)

CAVA: FREIXENET BRUT VINTANGE

Precio de este Menú : 100,10 € 10% I.V.A. INCLUIDO



Las Rocas *Playa*
★ ★ ★ ★ Hotel
CASTRO URDIALES

Tel: 912 81 04 00
www.lasrocas.com

2.019

MENÚ Nº 6

COCKTAIL DE BIENVENIDA

(Cup de Frutas y Cava-Vinos: Tinto, Rosado y Blanco)

- * Anchoas en Salazón sobre Piquillo y Salsa de Ajo-Aceite
- * Jamón Ibérico sobre Tosta con Tomate
- * Tartaleta de Propieta de Bonito y Chalota
- * Colitas de Langostinos con Salsa Mahonesa y Cebollino
- * Croquetas de Bacalao y Cebolla Roja Confitada

MENÚ

- * Medallones de Lomo Ibérico (1X4)
- * Foie de Pato Casero al Aroma de Pedro Ximenez (1x4)
- * Tacos de Salmón Ahumado al Aroma de Cebollino (1X4)

ENSALADA DE BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO

Con Langostinos y Brotes Allñados

SORBETE DE MANZANA VERDE AL CAVA

MEDALLONES DE SOLOMILLO A LA PARRILLA

Con Guarnición de Verduritas Salteadas
(Champiñón, Brócoli, Calabacín y Zanahoria)

TARTA NUPCIAL CON HELADO EN TULIPA

CAFÉS Y LICORES

VINOS: Blanco de RUEDA

Rosado de NAVARRA

Tinto de RIOJA (Reserva)

CAVA: FREIXENET BRUT VINTANGE

Precio de este Menú : 105,60 € 10% I.V.A. INCLUIDO

2.019

MENÚ Nº 7

COCKTAIL DE BIENVENIDA

(Cup de Frutas y Cava-Vinos: Tinto, Rosado y Blanco)

- * Jamón Ibérico sobre Tosta con Tomate
- * Foie de Pato Casero sobre Pan de Pasas
- * Tacos de Salmón Noruego con Salsa Tártara
- * Calamares Frescos "Rabas"

PLATO DE MARISCO:

- * Nécora Cocida (1)
- * Langostinos Dos Salsas (4)
- * Gambas Plancha(6)

LOMO DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

CORDERO LECHAL ASADO
Con Panadera y Ensalada

TARTA NUPCIAL CON HELADO EN TULIPA
CAFÉS Y LICORES

VINOS: Blanco de RUEDA
Rosado de NAVARRA
Tinto de RIOJA (Reserva)

CAVA: FREIXENET BRUT VINTANGE

Precio de este Menú : 106,70 € 10 % I.V.A INLUIDO

2.019

MENÚ N° 8

COCKTAIL DE BIENVENIDA
(Cup de frutas y Cava-Vinos: Tinto, Rosado y Blanco)

- * Jamón Ibérico de Bellota
Cortado a Cuchillo
- * Brocheta de Pulpo a Feira
- * Tosta de Vieira
- * Beicon, Foie y Manzana Caramelizada

1/2 BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO A LA PLANCHA
(350 Gr, Aprox.)

LANGOSTINOS COCIDOS DOS SALSAS (4 p.p.)

SUPREMA DE LUBINA
Al Aroma de Sidra Sobre Coulisse de Puerros

SORBETE DE MOJITO AL CAVA

SOLOMILLO A LA PARRILLA
Estofado de Boletus, Crujiente de Jamón y Pimientos Rojos Asados

TARTA NUPCIAL CON HELADO EN TULIPA
CAFÉS Y LICORES

VINOS: Blanco de RUEDA
Rosado de NAVARRA
Tinto de RIOJA (Reserva)

CAVA: FREIXENET BRUT VINTANGE
Precio de este Menú: 111,10 € 10 % I.V.A. INCLUIDO

2.019

MENÚ Nº 9

COCKTAIL DE BIENVENIDA

(Cup de Frutas y Cava-Vinos: Tinto, Rosado y Blanco)

- * Jamón Ibérico de Bellota Cortado a cuchillo
- * Brocheta de Gamba, Piña y Coulisse de Frambuesa
- * Tacos de Queso Con Salsa de Higos
- * Canapé de Beicon, Fole y Manzana Caramelizada
- * Tartaleta de Brandada de Bacalao

PLATO DE MARISCO:

- * Nécoras (2)
- * Langostinos Frescos (6 p.p.)

LOMO DE MERLUZA EN SALSA VERDE

Con Cocochas y Almejas

CORDERO LECHAL ASADO

Con Panadera y Ensalada

TARTA NUPCIAL CON HELADO EN TULIPA CAFÉS Y LICORES

VINOS: Blanco de RUEDA

Rosado de NAVARRA

Tinto de RIOJA (Reserva)

CAVA: FREIXENET BRUT VINTANGE

Precio de este Menú : 115.50 € 10% I.V.A. INCLUIDO

2.019

MENÚ Nº 10

COCKTAIL DE BIENVENIDA
(Cup de Frutas y Cava-Vinos: Tinto, Rosado y Blanco)

- * Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo
- * Anchoas en Salazón sobre Piquillo y Salsa de Ajo-Aceite
- * Tartaleta de Papieta de Bonito y Chalota
- * Croquetas de Hongos Boletus
- * Escampi de Rape con **Salsa Tartara**

MENÚ

Tacos de Salmón Noruego Ahumado (1x4)
Foie de Pato al Aroma de Vinagre de Módena (1x4)

BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO ENTERO LAMINADO (750Gr.) Sobre Verduritas al Aroma
de Mostaza a la Antigua
y Salsa Rosa

SORBETE DE MANDARINA AL CAVA

SOLOMILLO A LA PARRILLA
Estofado de Boletus, Crujiente de Jamón y Pimientos Rojos
Asados

TARTA NUPCIAL CON HELADO EN TULIPA
CAFÉS Y LICORES

VINOS: Blanco de RUEDA
Rosado de NAVARRA
Tinto de RIOJA (Reserva)

CAVA: FREIXENET BRUT VINTANGE
Precio de este Menú : 122,10 € 10% I.V.A. INCLUIDO

2.019

MENÚ NIÑOS

JAMON Y LOMO IBERICOS

FRITOS VARIADOS

PUDING DE PESCADO

LANGOSTINOS AL VAPOR

MEDALLONES DE MERLUZA A LA ROMANA

o

ESCALOPINES DE SOLOMILLO CON PATATAS FRITAS

TARTA NUPCIAL CON HELADO

REFRESCOS VARIADOS

Precio de este Menú : 39,60 € 10% I.V.A. INCLUIDO

2.019

SURTIDO DE CANAPES PARA COCKTAIL DE BIENVENIDA

- *SURIMI Y SALMÓN AHUMADO
- *TOSTA DE PUDING DE CABRACHO
- *CREMA DE MELÓN CON CRUJIENTE DE JAMÓN
- *COLITAS DE LANGOSTINO CON MAHONESA Y CEBOLLINO
- *QUISH DE PUERROS Y GAMBAS
- *BROCHETA DE GAMBA, PIÑA Y COULISSE DE FRAMBUESA
- *QUESO CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS Y MIEL
- *ANCHOAS EN SALAZÓN CON PIQUILLOS Y SALSA AJO ACEITE
- *ROLLITO DE SALMON CON NUECES Y CEBOLLINO
- *TOSTA DE FOIE SOBRE PAN DE PASAS
- *JAMON IBÉRICO SOBRE TOSTA CON TOMATE
- *CRUJIENTE DE QUESO, PASAS, RON Y JAMÓN
- *CUCHARITA DE CREMA DE SALMÓN Y AGUACATE
- *POPIETA DE BONITO Y CHALOTA
- *PROFITEROLES DE BACALAO
- *BROCHETA DE PULPO A FEIRA
- *BROCHETA DE PIÑA, GAMBA Y MEJILLON EN TEMPURA
- *TARTELETA DE BRANDADA DE BACALAO
- *BOCADITO DE MERLUZA
- *TARTELETA DE REVUELTO DE SETAS
- *HOJALDRITOS RELLENOS
- *CROQUETAS CASERAS DE TXANGURRO, JAMÓN, BOLETUS...
- *PINTXO DE BEICON, FOIE Y MANZANA CAMELIZADA
- *BROCHETA DE DELICIAS DE MORCILLA CON PIMIENTOS
- *TOSTA DE VIEIRA
- *ESCAMPI DE RAPE CON SALSA TÁRTARA
- *CALAMARES FRESCOS "RABAS"

Si con estas selecciones de Menus no hemos acertado, por favor, indiquenos el menú que le gustaría y encantados le daremos nuestro presupuesto.

2.019

MENÚ VEGETARIANO

ELABORE SU MENÚ CON NUESTRAS SUGERENCIAS:

- *ESPÁRRAGOS DOS SALSAS
- *SOPA FRIA DE MELÓN CON ALMENDRAS
- *PUERROS EN VINAGRETA
- *ENSALADA VERDE CON QUESO FRESCO Y FRUTOS SECOS
- *ENSALADA DE LEGUMBRES
- *AGUACATE RELLENO DE FRUTAS
- *PASTA DE ESPINACAS CON SETAS Y HONGOS AL AROMA DE ALBAHACA
- *ARROZ CON FRUTAS Y VERDURAS

- *PISTO A LA BILBAINA
- *HONGOS BOLETUS SALTEADOS
- *MILHOJAS DE BERENJENA Y CALABACIN
- *HOJALDRE RELLENO DE BOLETUS
- *BERENJENA RELLENA DE VERDURAS
- *PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA

- *MACEDONIA DE RUTAS
- *YOGUR DE SOJA
- *CUAJADA CASERA CON MIEL
- *FRUTA DEL TIEMPO
- *MOUSSE DE YOGUR CON FRUTAS

**SI DESEA ALGÚN OTRO PLATO QUE NO FIGURA EN NUESTRA LISTA DE SUGERENCIAS,
NO DUDE EN CONSULTARNOS**

PAQUETE ESPECIAL DE BANQUETE DE BODA

Estimados clientes,

Les agradecemos la deferencia que han tenido al elegir el Hotel Las Rocas para la celebración de su Banquete de Boda para el año 2019.

A continuación, les ofrecemos nuestra propuesta **aplicable a partir de 90 comensales**. (Menos comensales consultar)

- Cortador de Jamón incluido en precio en los menús que lleven jamón cortado a cuchillo.
- Menú. Se pueden realizar cambios en el menú modificando el precio del mismo si se estima necesario.
- Amenización de baile durante 2 horas con Disc-Jockey y música a la carta.
- Barra libre opcional 15,00 € + 10% IVA por persona, durante las 2 horas de baile.
- Decoración floral de las mesas
- Impresión de menús personalizados
- Mesa de dulces durante el baile
- Habitación superior del hotel para los novios la noche de bodas, incluye:

Alojamiento- Desayuno buffet-Garaje

- Prueba del menú para 2 personas (resto de acompañantes se cobrará el 50 % del precio del menú)
- Exclusividad, solo una boda
- Las bodas que se celebren en los meses de Noviembre, Diciembre, Enero, Febrero y Marzo y en viernes o domingos del resto del año, tendrán un descuento del 10%.
- Condiciones especiales de alojamiento para sus invitados.

La reserva del salón será efectiva con una fianza de 600 €.

A efectos de facturación, se consideran contratados el último número de comensales indicados con 4 días de antelación, pero para efectos de previsión será necesario comunicar los comensales aproximados con 10 días de antelación.