



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES



**Hotel Arenillas Restaurante. Islares - Castro Urdiales. Tfnos.: 942 86 07 66 - 942 87 09 90
e-mail: hotelarenillas@hotmail.com //web: www.hotelarenillas.es.**



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES

MENÚ N° 1

1/3 Jamón y Lomo Ibérico Bellota (Gran Reserva)

1/4 Espárragos Dos Salsas

1/4 Fritos de la Casa

4 Langostinos Plancha

1 Cigala

Rodaballo al cava (a repetir)

Cordero Lechal al Horno o a la Miel y Tomillo (a repetir)

Tarta Nupcial con Helado al gusto

Vino Rioja Crianza

Café y Licor

Cava

PRECIO: 80€ + IVA



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES

MENÚ N°2

1/3 Jamón y Lomo Ibérico Bellota (Gran Reserva)

1/4 Fritos de la Casa

1/3 Foie de Oca en salsa de ciruelas y frambuesa

6 Langostinos Plancha

1/3 Almejas a la Marinera

Rape a la Americana (a repetir)

Cordero Lechal al Horno o a la Miel y Tomillo (a repetir)

Tarta Nupcial con Helado al gusto

Vino Rioja Crianza

Café y Licor

Cava

PRECIO: 84,50€ + IVA



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES

MENÚ N°3

½ Jamón y Lomo Ibérico Bellota (Gran Reserva)

¼ Fritos de la Casa

¼ Pastel de Mero y Gambas

4 Langostinos Plancha

1 Cigala Plancha (300gr)

Rodaballo al cava (a repetir)

Cordero Lechal al Horno o a la Miel y Tomillo (a repetir)

Tarta Nupcial con Helado al gusto

Vino Rioja Crianza

Café y Licor

Cava

PRECIO: 82,00€ + IVA



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES

MENÚ N°4

1/3 Jamón y Lomo Ibérico Bellota (Gran Reserva)

1/4 Fritos de la Casa

1/4 Pastel de Mero y Gambas

1 Hojaldre relleno de Foie y Boletus o Manzana

4 Langostinos Plancha

1/3 Almejas a la Marinera

Rodaballo al cava (a repetir)

Cordero Lechal al Horno o a la Miel y Tomillo (a repetir)

Tarta Nupcial con Helado al gusto

Vino Rioja Crianza

Café y Licor

Cava

PRECIO: 83,00€ + IVA



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES

MENÚ N°5

$\frac{1}{3}$ Jamón y Lomo Ibérico Bellota (Gran Reserva)

$\frac{1}{4}$ Fritos de la Casa

$\frac{1}{4}$ Pastel de Mero y Gambas

$\frac{1}{3}$ Pimientos rellenos de marisco

4 Langostinos Plancha

1 Nécora

$\frac{1}{3}$ Almejas a la marinera

Rodaballo al cava (a repetir)

Cordero Lechal al Horno o a la Miel y Tomillo (a repetir)

Tarta Nupcial con Helado al gusto

Vino Rioja Crianza

Café y Licor

Cava

PRECIO: 85,00€ + IVA



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES

MENÚ N°6

$\frac{1}{3}$ Jamón y Lomo Ibérico Bellota (Gran Reserva)

$\frac{1}{4}$ Espárragos Dos Salsas

$\frac{1}{4}$ Fritos de la Casa

$\frac{1}{3}$ Foie de Oca en Salsa de ciruelas y frambuesa

4 Langostinos Plancha

1 Nécora

$\frac{1}{3}$ Almejas a la Marinera

Rodaballo al cava (a repetir)

Cordero Lechal al Horno o a la Miel y Tomillo (a repetir)

Tarta Nupcial con Helado al gusto

Vino Rioja Crianza

Café y Licor

Cava

PRECIO: 86,00€ + IVA

BODAS Y BANQUETES

MENÚ N°7

¼ Jamón y Lomo Ibérico Bellota (Gran Reserva)

1 Hojaldre relleno de Foie y Boletus o Manzana

4 Langostinos Plancha

1 Nécora

⅓ Centollo a la Vinagreta

⅓ Almejas a la Marinera

Rodaballo al cava (a repetir)

Cordero Lechal al Horno o a la Miel y Tomillo (a repetir)

Tarta Nupcial con Helado al gusto

Vino Rioja Crianza

Café y Licor

Cava

PRECIO: 93,00€ + IVA



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES

MENÚ N°8

¼ Jamón y Lomo Ibérico Bellota (Gran Reserva)

¼ Fritos de la Casa

¼ Pastel de Mero y Gambas

4 Langostinos Plancha

1 Nécora

1 Cigala Plancha (300 gr)

Rodaballo al cava (a repetir)

Cordero Lechal al Horno o a la Miel y Tomillo (a repetir)

Tarta Nupcial con Helado al gusto

Vino Rioja Crianza

Café y Licor

Cava

PRECIO: 93,00€ + IVA



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES

MENÚ N°9

Coctel de Bienvenida

4 Langostinos Plancha

1 Nécora

1 Cigala Plancha (300 gr)

½ Almejas a la Marinera

Rodaballo al cava (a repetir)

Cordero Lechal al Horno o a la Miel y Tomillo (a repetir)

Tarta Nupcial con Helado al gusto

Vino Rioja Crianza

Café y Licor

Cava

PRECIO: 110,00€ + IVA



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES

MENÚ N° 10

1/4 Jamón Ibérico Bellota (Gran Reserva)

¼ Fritos de la Casa

4 Langostinos Plancha

Bogavante (600 gr)

½ Almejas a la Marinera

Rodaballo al cava (a repetir)

Cordero Lechal al Horno o a la Miel y Tomillo (a repetir)

Tarta Nupcial con Helado al gusto

Vino Rioja Crianza

Café y Licor

Cava

PRECIO: 111,00€ + IVA



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES

MENÚ N° 11

Coctel de Bienvenida

4 Langostinos Plancha

Bogavante (600 gr)

½ Almejas a la Marinera

Rape Americana o Plancha (a repetir)

Cordero Lechal al Horno o a la Miel y Tomillo (a repetir)

Tarta Nupcial con Helado al gusto

Vino Rioja Crianza

Café y Licor

Cava

PRECIO: 130,00€ + IVA



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES

MENÚ N°12

1/4 Jamón Ibérico Bellota (Gran Reserva)

1 Hojaldre relleno de Foie y Boletus o Manzana

4 Langostinos Plancha

Bogavante (600 gr)

Rodaballo al cava (a repetir)

Cordero Lechal al Horno o a la Miel y Tomillo (a repetir)

Tarta Nupcial con Helado al gusto

Vino Rioja Crianza

Café y Licor

Cava

PRECIO: 114,00€ + IVA



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES

MENÚ N° 13

Coctel de Bienvenida

1 Ensalada de Bogavante

4 Langostinos Plancha

½ Almejas a la Marinera

Rodaballo al cava

Solomillo Plancha o Foie con guarnición

Tarta Nupcial con Helado al gusto

Vino Rioja Crianza

Café y Licor

Cava

PRECIO: 140,00€ + IVA



**HOTEL RESTAURANTE
ARENILLAS**

BODAS Y BANQUETES

COCTEL DE BIENVENIDA

Jamón Ibérico de Bellota (Gran Reserva) cortado a Cuchillo

Canapé frío

Fritos Variados Calientes

Samosas al gusto

Saquitos de queso de cabra y verdura

Piruletas de Langostino

Rabas

Vasito de crema de marisco, verduras o frutas

Frutas variadas

Bebida (vino, vermut, refresco, champán..)



CONDICIONES GENERALES

1. El Hotel invita a pasar la Noche de Bodas a los recién casados en una de sus habitaciones
2. A efectos de facturación, se consideran contratados, el último número de comensales indicado al Hotel con 2 días de antelación.
3. Los niños menores de 10 años pagarán el 50% del menú, si este fuese el de los mayores.
4. Las tarjetas de los menús corren por cuenta del Hotel.
5. El Hostal no dispone de fotógrafo, el cliente es libre de su contratación.
El Hotel le puede aconsejar si este es su deseo.
6. Los horarios de estancia en los Salones son hasta las 21:00 horas en los almuerzos y las 2:30 horas en las cenas
7. Los menús son orientativos y el cliente puede variar o confeccionar su propio menú.
8. El menú incluye:
 - Vino Rioja Crianza
 - Licores (Pacharán, Goitisoló, Asturiana o similares)
 - Café
 - Cava Codorniu extra
9. La reserva del Comedor se considerará confirmada mediante el pago de 500€ de fianza.
10. El Hotel Arenillas ofrece como regalo a los Novios la música del baile (contratada por el Hotel) siempre que el número de invitados supere los 120 comensales, además del juego de copas con el que los recién casado realizan su primer brindis.
11. La contratación de la orquesta, lleva consigo el pago de la Sociedad General de Autores por parte de los novios



CONDICIONES GENERALES

12. Usted puede realizar un menú a su gusto. Los suplementos por cambio son:

- Cordero por Solomillo 2,50€
- Rodaballo por Lubina 2,00€
- Rodaballo por Rape 3,50€

13. Posibilidad de organizar recena posterior al baile con alquiler de salón durante más tiempo (*consultar precios y disponibilidades*)