

Bodas 2026



Creamos momentos
únicos



Nosotros...

Queremos ayudaros a que vuestro día sea especial y a que disfrutéis de cada minuto desde el comienzo de los preparativos, compartir nuestra experiencia, nuestros contactos y ayudaros a ir construyendo todos vuestros sueños.

Sólo tenéis que contar con nosotros, estaremos encantados de ofrecer os un soporte global en todo lo que respecta **a vuestra boda**.

. Estamos deseando conoceros

Paloma Marcos
Directora General

Restaurante Maremondo. Santander Teléfono 942 273 034

reservas@maremondo.es

pmarcos@maremondo.es



Nuestra Gastronomía

La palabra GASTRONOMIA se escribe en Maremondo con letras mayúsculas.

Cocina tradicional que combina la mejor materia prima y la tradición gastronómica del Norte con toques de vanguardia y rotación según temporada.

Los espacios de Maremondo

El restaurante Maremondo pone a su disposición de 500m² de espacios divididos en 4 salones con vista a la playa del Sardinero adaptables a distintos tipos de eventos y con un aforo de hasta 250 personas. Un entorno idílico garantizando un perfecto ambiente para su celebración.

Nuestros profesionales

Confían la organización de su evento a un gran equipo de profesionales y con una dilatada experiencia en protocolo y organización de eventos. Desde el primer momento, contarán con un asesoramiento nuestro, con los que podrán estar en contacto durante todas las fases de creación de su celebración: toma de contacto, trámites formales, personalización, celebración y cierre del evento.



- **SUEÑA TU BODA**
- En Maremondo a través de nuestro **Chef** y junto con todo su equipo de Cocina y en colaboración con nuestros **Maîtres** y su Equipo de Sala, hemos diseñado unos menús para poder ofrecer a nuestros novios una Gastronomía de primer nivel capaz de satisfacer al comensal más exigente.
- **1. Para todas las bodas** incluye decoración floral y Sitting de mesas, minutas personalizadas y bodega incluida.
- **2. Aperitivo de Bienvenida.** Todas las bodas **de 70 adultos garantizados** incluyen un Aperitivo de Bienvenida. La duración de este servicio es de 45 minutos.
- Si son menos personas no incluye el Aperitivo de Bienvenida y tendrá un suplemento de 29€ por persona.
- **3. El servicio de Disc-Jockey. y tasas de SGAE** están incluidos desde el aperitivo de Bienvenida hasta dos horas de barra libre para bodas **de 70 adultos garantizados**, si son menos pedir los servicios del Disc-Jockey a consultar.
- **4. Barra libre incluida durante dos horas** en banquetes de 70 adultos o más comensales Y para bodas superiores a **120 pax adultos garantizados** "3 horas de barra libre "
- **5. Degustación del menú** para vosotros **dos** para bodas de **70 adultos garantizados** y para bodas de **85 adultos garantizados** total **6 personas** con vosotros
- **6. Confeccionamos Menús Especiales** para Alérgicos, Intolerancias, Vegetarianos, Veganos, etc. Es importante que todos y **cada uno de vuestros invitados queden** satisfechos, por ese motivo confeccionaremos el aperitivo y menú especial.

APERITIVO DE BIENVENIDA(duración 45 minutos)

Nuestras Croquetitas de jamón ibérico
Rabas de Calamar frescas del Cantábrico
Gyozas de verduritas
Brocheta de pollo y soja crujiente con salsa de curry y mango
Mini tostas de setas y gambas
Mini salpicón de marisco de frutos del mar
Buñuelos de bacalao
Salmorejo de remolacha con aceitunas negras y queso de cabra
Mini tostas de Anchoa de Santoñas y sus pimientos rojos

Bodega

Blanco José Pariente Verdejo D.O Rueda
Tinto Rioja Crianza Ramon Bilbao
Cava Brut Nature Freixenet

Cortador de jamón

Cortador de 1 jamón 200.00€
Jamón Ibérico de Bellota 5 jotas 800.00€(120 pax)
Jamón ibérico de Guijuelo 650€(120 pax)
*Precios por jamón IVA incluido

Estación de quesucos

Con panes artesanos , uvas y mermeladas
7€ por pax

MENÚ SARDINERO

Aperitivo de bienvenida(70 adultos garantizados)

Ensalada de langostinos con cebolla dulce roja, guacamole

Merluza rellena de centollo con salsa de carabineros

Sorbete de limón al cava

Lingote de rabo deshuesado a baja temperatura

Tarta Nupcial de tres chocolates con coulis de frutos rojos

Pvp por persona 125€ iva incluido con Bodega y cava incluido

MENÚ ARENA

Aperitivo de bienvenida(70 adultos garantizados)

Salpicón de marisco con pulpo, langostinos, mejillones, rape y
vinagreta con su coral y tomatitos

Lubina salvaje del Cantábrico a la Naranja

Sorbete de mandarina

Lingote de cochinillo deshuesado a baja temperatura

Tarta Nupcial de Selva negra con coulis de frambuesa

Pvp por persona 134€ iva incluido con Bodega y cava incluido

Menú Oleaje

Aperitivo de bienvenida(70 adultos garantizados)

Ensalada de Bogavante del País de nuestro vivero con su coral de brotes vegetales y vinagreta de tomate

Rodaballo salvaje al horno con patatas panaderas

Sorbete de limón al cava

Solomillo a la Borgoña con setas y crujiente de manzana

Tarta Nupcial de queso cántabro con frutos rojos

Pvp por persona 155 IVA incluido con bodega y cava incluido

Menú Sotileza (sólo este menú)

Aperitivo de bienvenida, barra libre y recena incluida hasta las 24:00 para 100 adultos garantizados

Ensalada de bacalao con pimientos rojos y su Pil Pil

Tronco de merluza al cava gratinado y salsa de cigalitas

Sorbete de mandarina

Lingote de lechazo deshuesado a baja temperatura

Tarta Nupcial de Milhojas de Santos

Pvp por persona 175€ iva incluido (sin ampliación de dj) con dj hasta después las 2 horas de barra libre, después suplemento de 400€



MENU ESPECIAL MAREMONDO
APERITIVO DE BIENVENIDA (DURACIÓN 1 HORA Y MEDIA)

Nuestras Croquetitas de jamón ibérico
Rabas de Calamar frescas del Cantábrico
Gyozas de verduritas
Brocheta de pollo y soja crujiente con salsa de curry y mango
Mini tostas de setas y gambas
Mini salpicón de marisco de frutos del mar
Buñuelos de bacalao
Salmorejo de remolacha con aceitunas negras y queso de cabra
Mini tostas de Anchoa de Santoña con sus pimientos rojos

Entrante

Bogavante del País de nuestro vivero a la plancha

Sorbete de manzana

Principal

Solomillo *de vaca con foie y verduritas*

Postre

Tarta Nupcial de Milhojas de Santos

Pvp por persona 140 IVA incluido con bodega y cava incluida

Menú infantil(hasta 12 años)

Jamón y lomo ibérico
Rabas de calamar del Cantábrico
Croquetas de jamón ibérico
Escalopines de solomillo con patatas fritas
Tarta de chocolate
Refrescos y aguas minerales

Pvp por persona: 45€ iva incluido

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

La reserva del espacio y servicios contratados se hace efectiva mediante la firma del acuerdo de prestación de servicios, contrato en el que se reflejan las condiciones de pago:

- Depósito de 1000 € a la firma del contrato.
- Al día siguiente de la boda el pago total de la factura

Los pagos se podrán realizar mediante:

- Tarjeta de crédito
- Transferencia bancaria
- Importe máximo en efectivo **según legislación vigente:**

Les recordamos que de acuerdo con la nueva Ley 11/2021 de 9 de julio de medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal, no podemos aceptar pagos en efectivo de facturas totales que superen los 1000€

Horario de celebraciones :de mediodía de 13:00 a 20:00(consultar ampliación) y de cena de 20:00 a 03:00

El número final de invitados debe comunicarse 7 días laborables antes de la fecha del enlace, siendo este número de invitados el mínimo garantizado para la facturación.

Los viernes no festivos y domingos dispondrán de un **10% de descuento** en el menú de adultos.

Todas las bodas que se celebren durante los meses de Enero, Febrero, Marzo, Noviembre, Diciembre y **que el día no sea festivo** dispondrán de un **15% de descuento** en el menú de adultos.

