Bodas 2026

Celebraciones inolvidables



LAS ARENAS
BALNEARIO RESORT
★★★★★GL
Hoteles SantoS

LEADING HOTELS®

Aperitivos y buffets











Snacks

Almendras Marcona infusionadas con trufa
Crujiente de calabaza

Aperitivos fríos

Cuchara de vieira ahumada con remolacha, lichi y polvo de pistacho
Steak Tartar con yema curada
Dados de salmón ahumado con crema de wasabi suave, huevas de tomate y teja de kimchi
Terrina de foie con chutney de mango y tosta de plum cake
Cornetto suave de pollo con crema ligera, mermelada de tomate dulce y chips de albahaca
Crujiente de sobrasada con pescado azul marinado
Diamante rojo: chupito de remolacha con feta y aceite de menta
Tataki de atún con ensalada de wakame y reducción de ponzu con huevas

Aperitivos calientes

Bocado de solomillo ibérico con foie dorado
Cuchara de canelón de pato y foie con bechamel de trufa
Gambón con notas de coco y curry suave, acompañado de una mayonesa fresca de lima y cilantro
Mini tortilla de patata con cebolla caramelizada, mahonesa trufa bianca y de piquillo
Wagyu con pan soplado boniato y yuzu
Champiñón jugoso relleno de panceta y queso
Croqueta de albahaca fresca y jamón
Flor de alcachofa confitada con velouté aterciopelada

Copa de bienvenida

Aguas minerales con y sin gas
Vino blanco Parsimonia D.O. Utiel-Requena
Vino tinto Parsimonia Crianza D.O. Utiel-Requena
Cava Alegranza Brut Nature D.O. Cava
Vermouths, zumos, refrescos y cerveza

Servicio de buffets para aperitivos

BARRA DE COCTELERÍA
Barra de mojitos, caipiriña, Apperol Spritz, etc...
P.V.P.: según presupuesto del proveedor externo

BUFFET DE JAMÓN*
Jamón de bellota 100% Cortado a la vista sin coste adicional, acompañado de coca con aceite, sal y tomate. — 1000 € / unidad
Jamón ibérico de bellota "Joselito" — 1550 € / unidad
Ratio recomendada 1 unidad cada 100 comensales.

Complemente su buffet de jamón con una selección de embutidos ibéricos:
Chorizo extra de bellota, salchichón extra de bellota y lomo embuchado de cebo de campo. — 4,50 € / persona

BUFFET DE HUEVOS DE CODORNIZ
Huevitos de codorniz fritos en el momento (a la vista del cliente) servidos sobre tosta de sobrasada y miel. Solo se podrá realizar en el exterior. — 5,50 € / persona

VERMUTERIA
Cucuruchos con papas, frutos secos, aceitunas variadas, boquerones en vinagre, torreznos, gildas, fuet, picos, y regañás. — 8,50 € / persona

BUFFET DE QUESOS
Variedad de quesos recién cortados: tetilla gallega, cabra, mahón, Idiazábal y manchegos acompañados de tostas gourmet y confitura de la iaia. — 7 € / persona

10% IVA incluido

Servicio de buffets para aperitivos

BUFFET DE ARROCES — 7 € / persona
Degustación de dos de las siguientes referencias:
Paella valenciana
Fideuà de marisco
Arroz de chipirones y ajos tiernos

BUFFET DE CROQUETAS — 6,00 € / persona
Surtido de croquetas de autor: jamón ibérico, pollo, quesos, quisquilla y ceps.
(2 unidades por persona)

BUFFET DE VIEIRAS — 9,00 € / persona
Vieiras plancheadas a la vista del cliente acompañadas de la siguiente variedad de aliños: salsa bearnesa, vinagreta de verduritas, salsa de ostras y salsa teriyaki. Solo se podrá realizar en el exterior.

BUFFET DE NAVAJAS Y ZAMBURIÑAS — 11,50 € / persona
Navajas y zamburiñas a la plancha a la vista del cliente. Solo se podrá realizar en el exterior.

BUFFET DE ANCHOAS LÓPEZ — 10 € / persona
Acompañado de tostas

BUFFET TOSCANO — 22 € / persona
Buffet central tipoToscano, compuestos por: quesos, ibéricos, vermutería y healthy.
Incluyedecoracióncon verdurasy panes.

10% IVA incluido

Menús











Menú 1

Primer plato
Crema de puerros al hinojo con láminas de bacalao
o
Gazpacho de fresones con esturión, remolacha y frambuesa en polvo

Plato principal
Pintada rellena de foie y nueces con puré de manzana asada y jugo de grosellas, arándanos y frutas caramelizadas
o
Galta de ibérico confitada con parmentier de patata al curry rojo

Sorbete a elegir

Postre
Mousse de chocolate salado
o
Creme Brulee con helado de maracuyá y merengue suizo

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Parsimonia, D.O. Utiel-Requena
Vino tinto Parsimonia Crianza, D.O Utiel-Requena
Cava Alegranza Brut Nature, D.O. Cava
Refrescos y cervezas
Cafés y licores

Precio del menú con aperitivo incluido:

128,00 €
por persona.
(10% IVA incluido)

Cafés, infusiones y licores variados en mesa
Trufas de chocolate: 1,50 € / persona
Petit fours (3 piezas): 4 € / persona

Menú 2

Primer plato
Gazpacho de cereza con atún, papada y mousse de papaya
o
Lomo de merluza asada, crema de ostras al azafrán y sofrito clásico

Plato principal
Coulant de rabo de toro con patata aliñada y parpadelle de calabacín
o
Cilindro de cordero a baja temperatura con puré de patatas y setas

Sorbete a elegir

Postre
Mousse de coco con piña al cardamomo, crumble de cacao y helado cítrico
o
Tierra de brownie con helado de vainilla bourbon y sopa de chocolate caliente

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Parsimonia, D.O. Utiel-Requena
Vino tinto Parsimonia Crianza, D.O. Utiel-Requena
Cava Alegranza Brut Nature, D.O. Cava
Refrescos y cervezas
Cafés y licores

Precio del menú con aperitivo incluido:

138,00 €
por persona.
(10% IVA incluido)

Cafés, infusiones y licores variados en mesa
Trufas de chocolate: 1,50 € / persona
Petit fours (3 piezas): 4 € / persona

Menú 3

Primer plato
Salmón con sésamo y coco, ajo blanco Thai y tartar de aguacate
o
Bisqué de carabineros con quenelle de salmón y salteado de vieiras, gambitas y verduras al wok

Plato principal
Costilla de vaca a baja temperatura con habitas, espárragos y puré de calabaza y miel
o
Solomillo de ternera con cebollitas al balsámico, puré de patatas al azafrán, crujiente de quicos y salsa de trufas

Sorbete

Postre o tarta
Coulant de chocolate, coulis de aguacate y plátano con helado de vainilla "Papantla"
o
Milhojas de hojaldre caramelizado con crema pastelera y helado de horchata

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Parsimonia, D.O. Utiel-Requena
Vino tinto Parsimonia Crianza, D.O. Utiel-Requena
Cava Alegranza Brut Nature, D.O. Cava
Refrescos y cervezas
Cafés y licores

Precio del menú con aperitivo incluido:

148,00 €
por persona.
(10% IVA incluido)

Cafés, infusiones y licores variados en mesa
Trufas de chocolate: 1,50 € / persona
Petit fours (3 piezas): 4 € / persona

Menú 4

Primer plato
Bacalao con holandesa ligera sobre risotto de arroz negro, néctar de pimiento rojo y all i oli de manzana
o
Tartar de atún con carpaccio de vieiras confitadas en aceite de cítricos y ensaladita de flores y brotes de primavera

Plato principal
Solomillo de ternera con patata rellena de parmentier trufado, risotto de quinoa y teja de kimchie
o
Cabrito a baja temperatura con setas, manzana a la sidra y trufa

Sorbete a elegir

Postre
Templado de yogur con mango caramelizado, helado de mora y reducción de PX
o
Tarta de manzana con helado de vainilla y sirope de arce

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Parsimonia, D.O. Utiel-Requena
Vino tinto Parsimonia Crianza, D.O. Utiel-Requena
Cava Alegranza Brut Nature, D.O. Cava
Refrescos y cervezas
Cafés y licores

Precio del menú con aperitivo incluido:

158,00 €
por persona.
(10% IVA incluido)

Cafés, infusiones y licores variados en mesa
Trufas de chocolate: 1,50 € / persona
Petit fours (3 piezas): 4 € / persona

Menú 5

Primer plato
Lubina con arroz cremoso de setas
o
Salmorejo de mango con bogavante, fresas y mousse ligera de aguacate

Plato principal
Solomillo de ternera a la sal con puré de patata al aceite de oliva y puerro frito
(Se toma el punto de la carne a cada comensal)
o
Cochinillo crujiente con tres texturas de manzana
o
Wagyu con cremoso de tubérculos y pastel dulce de boniato
(suplemento de +7 € / persona)

Sorbete a elegir

Postre
Torrija de horchata valenciana con helado de leche merengada y fresas
o
Tentación de Kit Kat con avellana al chantilly de chocolate

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Parsimonia, D.O. Utiel-Requena
Vino tinto Parsimonia Crianza, D.O. Utiel-Requena
Cava Alegranza Brut Nature, D.O. Cava
Refrescos y cervezas
Cafés y licores

Precio del menú con aperitivo incluido:

168,00 €
por persona.
(10% IVA incluido)

Cafés, infusiones y licores variados en mesa
Trufas de chocolate: 1,50 € / persona
Petit fours (3 piezas): 4 € / persona

Menú infantil

Entrantes
Mini croquetas de jamón
Croquetas de ave
Pincho de tortilla con aceituna
Mini hamburguesa de botón con queso
Calamares fritos a la romana
Mini brioche de queso

Plato principal

Pechuga de pollo rebozada acompañada de patatas fritas

o

Paella valenciana deshuesada (mínimo 5 niños)

o

Arroz al horno (mínimo 5 niños)

Postre

Helado

Bebida

Refrescos
Zumos
Aguas minerales
(con y sin gas)

Precio del menú:

45,00 €
por persona.
(10% IVA incluido)

Otros vinos

Vino blanco:

Nebla, D.O. Rueda	Sin suplemento
Marqués de Riscal, D.O. Rueda	+4 €
Martín Codax, D.O. Rías Baixas Albariño	+6 €

Vino tinto:

Dolmo Roble, D.O. Ribera del Duero	Sin suplemento
Raiza Crianza, D.O. Rioja	Sin suplemento
Luis Cañas, D.O. Rioja	+4 € / por persona
Matarromera, D.O. Ribera del Duero	+7,50 € / por persona

Cavas

A consultar

Sorbetes para elegir

- Limón con vodka y albahaca
- Melón
- Naranja sanguina
- Mango
- Mandarina
- Piña y mango al calvados
- Agua de Valencia
- Mojito
- Naranja y fresón
- Limón con espuma de gin

Menús especiales

Sabemos que todos los invitados son especiales.
Así que, adaptamos nuestros menús para cualquier tipo de alergia, intolerancia, veganismo... o cualquiera de las necesidades de cada uno de los invitados.

Barra libre - Primeras marcas

La barra libre dará comienzo después de dar el servicio de cafés e infusiones en mesa. Posteriormente los novios pueden ampliar el servicio de barra libre con el suplemento por hora correspondiente.

Refrescos
Aguas minerales con y sin gas
Cervezas con y sin alcohol
-
Ron Brugal Añejo
Ron Cacique
Ron Matusalem
-
Ginebra Zeeland
Ginebra Seagrams
Ginebra Beefeater
Ginebra Larios 12
Ginebra Puerto de Indias
-
Vodka Stolichnaya
Vodka Smirnof
Vodka Absolute
-
Whisky Ballantines
Whisky Johnie Walker Etiqueta Roja
Whisky Cutty Shark

Para servicios de más de 100 comensales:

- Servicios mediodía hasta 20:00 pm y servicios cena hasta 3:30 am: 19 € / pax para el 100% de los invitados invitados adultos.
- Servicios mediodía hasta 21:00 pm y servicios cena hasta 4:30 am: 22 € / pax para el 100% de los invitados invitados adultos, incluye resopón.**

Para servicios de 50 a 100 comensales:

- Servicios mediodía hasta 20:00 pm y servicios cena hasta 3:30 am: 29 € / pax para el 100% de los invitados invitados adultos.
- Servicios mediodía hasta 21:00 pm y servicios cena hasta 4:30 am: 32,75 € / pax para el 100% de los invitados invitados adultos, incluye resopón.**

Precio hora extra: + 7,50 € (IVA incluido) del 100% invitados. Horario máximo finalización para cenas: 05:30 am

Buffets complementarios para el resopón

Buffet de pizzas 6,00 € / persona
Degustación de cuatro referencias de pizzas recién hechas.

Buffet valenciano 7,25 € / persona
Selección de embutidos de Requena: chorizo, longaniza y morcilla acompañados de pan recién horneado.

El burguer 5,75 € / persona
Mini burguer con queso y patatas deluxe acompañados de kétchup y mostaza.

Perritos calientes 4,50 € / persona
Buffet de perritos calientes acompañados de cebolla crujiente, pepinillos, kétchup y mostaza.

Buffet de huevos poché 5,75 € / persona
Huevos pochados acompañados de polvo de jamón serrano y patatas a lo pobre junto con pan recién horneado.

Degustación de arroces y fideuà 7 € / persona
Paella valenciana deshuesada y fideuá de setas con foie.

Horchata con fartons 5,75 € / persona

Gofres con chocolate 4,75€ / persona

Chocolate con churros 5,75 € / persona

- Para servicios inferiores a 100 comensales se contratará para el 100% de los comensales adultos.
- Para servicios de más de 100 comensales se contratará para el 70% de los comensales adultos.

Discomóvil

Servicios mediodía hasta 20.00 y servicios cena hasta 3.30 am	**1000€**
Servicios mediodía hasta 21.00 y servicios cena hasta 4.30 am	**1125€**

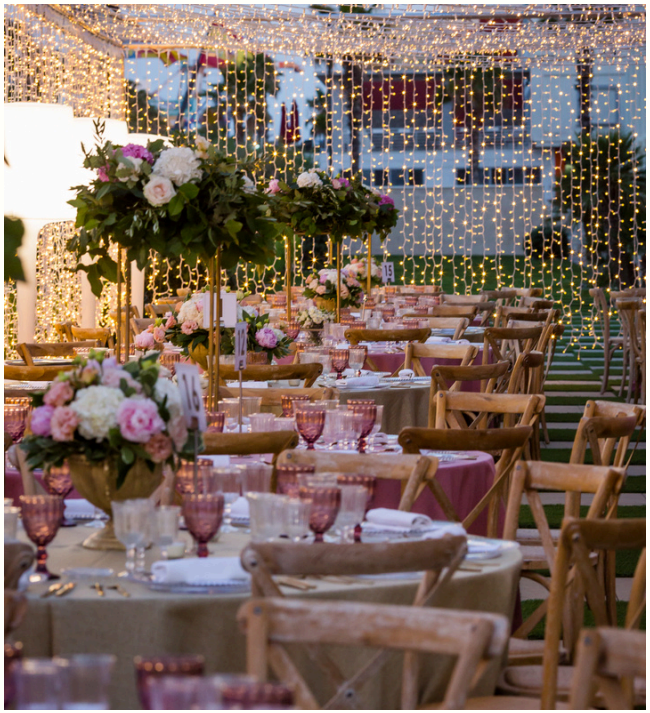
10% IVA incluido

Precio hora extra: + 125 € (IVA incluido) por hora.
(Horario máximo finalización para cenas: 05:30 am)
Sonorización de otros espacios y Salón Diana: 175 € (10% IVA incluido)




PARTY











Ceremonia Civil

Alquiler espacio **700 € 10% IVA incluido**

Mesa y atril para ceremoniante

Megafonía y micrófono (1)

Sillas para novios (pufs)

50 sillas de madera para invitados (consultar suplemento para más cantidad)

Asistencia en el recibimiento de invitados y coordinación para la entrada de los novios a la ceremonia, incluida.

Decoración floral no incluida (consultar con nuestros proveedores)

Suplemento música en la ceremonia civil: 275 € (10% IVA incluido)

Les informamos que el Oficiante no está incluido en el precio y que las ceremonias que se realizan en el hotel son simbólicas.

El hotel no puede garantizar la ausencia de ruidos externos (festivales u otras actividades fuera del recinto del hotel ajenas al establecimiento) que puedan interferir en la sonorización o el desarrollo de la ceremonia civil.





Cortesías

- Minutas personalizadas
- Decoración floral estándar en mesa presidencial y mesas de invitados. Mantelería y menaje a elegir para mesas estándar de 8 a 10 comensales.
- Servicio de guardarropía y mantenimiento de aseos durante el evento
- Noche de Bodas para los novios con desayuno incluido
- Estancia de 2 noches en cualquiera de los Hoteles Santos. Bajo petición y sujeta a disponibilidad (validez 1 año)
- Tarifas especiales de habitación para los familiares e invitados. Consulte las tarifas con el Dpto. de Banquetes, estarán siempre sujetas a disponibilidad del hotel.
- 3 plazas de Parking incluidas.
- 2 horas de Parking gratuitas para todos los invitados de la boda.
- Prueba de menú:

- Menos de 100 adultos, no incluye prueba de menú (en caso de realizarse, se incluiría en el total de la factura por el mismo importe del menú seleccionado)
- De 100 a 150 adultos, gratuita para 4 pax.
- De 150 adultos en adelante: incluida para 6 pax.

*El número de personas asistentes a la prueba de menú que exceda en lo anterior, se sumarán a la factura final por el importe del menú contratado.
**La prueba de menú se realizará martes, miércoles o jueves, al mediodía.

Tarifas habitaciones

Precios para temporada baja

(comprende enero, febrero, marzo, abril, noviembre y diciembre)
Excepto Semana Santa y eventos especiales en la ciudad.

Habitación Classic (vista ciudad)
Precio para 1 persona: 180 €
Precio para 2 personas: 210 €

Habitación Deluxe (vista mar y terraza)
Precio para 1 persona: 235 €
Precio para 2 personas: 265 €

Precios para temporada alta

(comprende mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre)

Habitación Classic (vista ciudad)
Precio para 1 persona: 275 €
Precio para 2 personas: 305 €

Habitación Deluxe (vista mar y terraza)
Precio para 1 persona: 365 €
Precio para 2 personas: 395 €

10% IVA y desayunos incluidos

Precios válidos para un máximo de 10 habitaciones, con estancia mínima de dos noches en temporada alta.
Todas las tarifas están sujetas a disponibilidad del hotel. Esta información no tiene carácter de reserva, para efectuarla, por favor, contacte con el dpto. de Reservas.

Formalización de la reserva del banquete

Se deberá dejar un depósito de 2.000.00 € a la firma del contrato como garantía de la reserva con una transferencia bancaria a:
BANCO DE SANTANDER ES02 0049 0796 90 2210197744

A un mes de la fecha de la boda se ajustará el número aproximado de comensales y se dejará un depósito del 50% del total contratado.

Diez días antes del servicio se cerrará el número definitivo de comensales que será lo mínimo a facturar y se abonará otro 40%.

Faltando 72 horas para el evento se podrá incrementar el número de comensales en un total de 10 personas más, pero nunca disminuir.

El pago del total de la factura se realizará antes de abandonar el hotel.

Condiciones generales

- Suplemento por celebración del banquete en jardines: 5,50€ (Iva Incluido) / pax (mínimo 575 €)
- Condiciones y Cortesías válidas para celebraciones de más de 100 comensales adultos.
- Descuentos especiales en temporada baja. Ver calendario
- Exclusividad Salón: Para bodas con un número de comensales inferior a la capacidad mínima del salón asignado, suplemento de 35 € (IVA incluido) por comensal que no llegue a esta cantidad.
- Precio por persona
- 10% IVA incluido.
- En caso de no disponer de Wedding Planner, consultar suplemento de servicio de montaje de detalles.
- El material aportado por el cliente para su evento, se guardará hasta 5 días después de la finalización. El hotel no se hace responsable de pérdidas o rotura de material que no sea retirado por el cliente a la finalización del evento.
- Cinco días antes del servicio, se entregarán listas y plano. Cualquier cambio de montaje una vez entregado el plano, puede ser susceptible de suplemento
- La entrada de proveedores no homologados deberá contar con la autorización expresa de la dirección del Hotel. En caso de su autorización, estas empresas deberán cumplir las condiciones y requisitos exigidos por el Hotel
- Reglamento (EU) nº 1169/2011: Nuestro establecimiento hotelero con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal de los ingredientes que contienen cada uno de los platos. Estaremos encantados de asesorarles.