



## MENÚS DE GRUPO

### Menú de Grupo nº 1

- Ensalada enrollada de salmón, con mozzarella y albahaca fresca
- Solomillo de ternera lechal sobre blinis de papa negra
- Esponja de mango y chocolate
- Café

Bebidas:

- Aguas minerales
- Vino blanco, rosado o tinto

**PRECIO MENÚ: 29,50 € - I.G.I.C. Incluido**

### Menú de Grupo nº 2

- Ensaladita de tagliatelle al azafrán con carpaccio de ternera y helado de parmesano
- Lomo de merluza sobre batata crujiente y salsa de langostinos
- Tarta de Frangelico sobre galleta trufada
- Café

Bebidas:

- Aguas minerales
- Vino blanco, rosado o tinto

**PRECIO MENÚ: 30,50 € - I.G.I.C. Incluido**

### Menú de Grupo nº 3

- Lámina de foie caramelizada con piña herreña sobre pan de miel
- Solomillo de cerdo con yuca frita y almendras
- Chocolate en texturas
- Café

Bebidas:

- Aguas minerales
- Vino blanco, rosado o tinto

**PRECIO MENÚ: 31,50 € - I.G.I.C. Incluido**



## MENÚS DE GRUPO – PICA PICA

### Menú de Grupo nº 4

- Ensalada de ahumados con vinagreta de caviar de algas
- Surtido de quesos del país
- Jamón ibérico con pan payés al aceite de romero y tomate casé
- Revuelto de espinacas con crujiente de ajo  
\*\*\*\*
- Lomo de gallo crujiente con papas confitadas y aceite de trufa  
\*\*\*\*
- Brisa canaria de crepes con crema de arroz con leche  
\*\*\*\*
- Café

#### Bebidas:

- Aguas minerales
- Vino blanco, rosado o tinto

**PRECIO MENÚ: 34,00 € - I.G.I.C. Incluido**

### Menú de Grupo nº 5

- Combinado surtido de patés y vinagreta de miel
- Bolitas crujientes de millo y alioli suave
- Fritos de queso de oveja con mermelada de fresas
- Lomo ibérico con pan payés y aceite de oliva al romero  
\*\*\*\*
- Solomillo de ternera estofado en reducción de Pedro Ximenez con verduras y cus cus  
\*\*\*\*
- Tarta de Tiramisú Mascarpone  
\*\*\*\*
- Café

#### Bebidas:

- Aguas minerales
- Vino blanco, rosado o tinto

**PRECIO MENÚ: 39,00 € - I.G.I.C. Incluido**



\* Suplementos (previa reserva) : Crianza o Canario del año: 1.25 €  
Reserva: 2.25 €

El plazo máximo de confirmación del nº de comensales es de al menos 24 horas de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.