



VINO ESPAÑOL

Sinfonía de Quesos
Tabla de Embutido Ibérico
Tortilla Española
Papas Fritas
Aceitunas
Frutos Secos
Pan

BEBIDAS

Vino de la Casa
Cervezas
Refrescos
Aguas Minerales



PRECIO DEL MENÚ: 16,00€ + IGIC
DURACIÓN: 45 MINUTOS



- Los cócteles se servirán para un mínimo de 15 comensales
- Servido en Sala: Suplemento 1,00€/persona
- Los platos indicados en el menú pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.
- El plazo máximo de confirmación del número de comensales es de 48H de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.



COCKTAIL 1

Chips de Papas con salsa de Pimentón
Gazpacho con virutas de Jamón
Bombón de Queso Flor y Lichis con salsa Thai
Tartar de Salmón Ahumado con Guacamole

Croquetas del Chef con agridulce de Tomate
Canelones de Pollo al curry y Queso Ahumado
Mini Bocadillo Canario (Pata Asada, Queso
media flor y Guacamole)
Risotto de Trompetas de la Muerte

Tacos de Bacalao confitado con mousseline de
ajo
Brochetas de Pollo Cajún con crujiente de Yuca
(picante)

Arroz con Leche de Coco
Bombones de Chocolate del Chef



BEBIDAS

Vino de la Casa
Cervezas
Refrescos
Aguas Minerales

PRECIO DEL MENÚ: 25,00€ + IGIC
DURACIÓN: 45 MINUTOS



- Los cócteles se servirán para un mínimo de 15 comensales
- Servido en Sala: Suplemento 1,00€/persona
- Los platos indicados en el menú pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.
- El plazo máximo de confirmación del número de comensales es de 48H de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.



COCKTAIL 2

Chips de Papas con salsa de Pimentón

Gazpacho de Cerezas

Bombón de Queso Flor y Lichis con salsa Thai

Tartar de Salmón Ahumado con Guacamole

Ensaladilla rusa con pesto rojo

Finger Sandwich de Ibérico trufado y queso ahumado

Croquetas del Chef con agridulce de Tomate

Canelones de Pollo al curry

Mini bocadillo Canario (Pata Asada, Queso media flor y Guacamole)

Arroz meloso de Cordero, Manzana y Queso Majorero

Tacos de Bacalao confitado con mousseline de ajo

Mini albóndigas con trompetas de la muerte, crema de apionabo y chips de yuca

Mascarpone con tierra de Chocolate

Arroz con Leche de Coco

Bombones de Chocolate del Chef

BEBIDAS

Vino de la Casa

Cervezas

Refrescos

Aguas Minerales

PRECIO DEL MENÚ: 29,00€ + IGIC

DURACIÓN: 45 MINUTOS

- Los cócteles se servirán para un mínimo de 15 comensales
- Servido en Sala: Suplemento 1,00€/persona
- Los platos indicados en el menú pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.
- El plazo máximo de confirmación del número de comensales es de 48H de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.



'TAPEO' 1

Delicias para cuatro

Croquetas del chef con agridulce de tomate

Ensalada de pollo crujiente, bacon y
parmesano

Hummus con sus tostas

Wok de verduras con fideos de arroz

Canelones de pollo al curry, bechamel trufada
y queso ahumado

Costillas de cerdo al horno en adobo canario y
papas especiadas

Vasito de panacota de mango, crumble y
helado



BEBIDAS

Vino de la Casa

Aguas Minerales

Refrescos + Cervezas Suplemento 2€ / PAX



PRECIO DEL MENÚ: 26,00€ + IGIC

- Precio por persona e IGIC no incluido.
- Servido en Sala para menos de 25 comensales: Suplemento de 180€
- Exclusividad de Restaurante: 150€
- Los platos indicados en el menú pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.
- El plazo máximo de confirmación del número de comensales es de 48H de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.



'TAPEO' 2

Delicias para cuatro

Croquetas del chef con agridulce de tomate

Hummus con sus tostas

Ensalada templada de pato, anacardos garrapiñados
y
vinagreta de mostaza y miel

Wok de verduras con fideos de arroz

Risotto trufado de trompetas de la muerte

Costillas de cerdo al horno en adobo canario y
papas
especiadas

Vasito de mousse de Cheesecake, crumble y helado

BEBIDAS

Vino de la Casa

Aguas Minerales

Refrescos + Cervezas Suplemento 2€/PAX

PRECIO DEL MENÚ: 30,00€ + IGIC

- Precio por persona e IGIC no incluido.
- Servido en Sala para menos de 25 comensales: Suplemento de 180€
- Exclusividad de Restaurante: 150€
- Los platos indicados en el menú pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.
- El plazo máximo de confirmación del número de comensales es de 48H de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.



MENÚS DE TRABAJO

OPCIÓN 1

Parrillada de Verdura con Salsa Romesco y Vinagreta Thai

Lubina lacada en salsa Hoisin con milhoja de Papas Panaderas

Arroz con leche de coco y helado



OPCIÓN 2

Ensalada de Quesos Canarios y Frutas con vinagreta de Miel y Mostaza

Solomillo de Cerdo con crema de Batata y Chips

Mousse de Chocolate con un toque de Baileys

BEBIDAS

Vino de la Casa

Aguas Minerales

Refrescos + Cervezas Suplemento 2€/PAX



PRECIO DEL MENÚ: 27,00€ + IGIC

- Precio por persona e IGIC no incluido.
- Servido en Sala para menos de 25 comensales: Suplemento de 180€
- Exclusividad de Restaurante: 150€
- Los platos indicados en el menú pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.
- El plazo máximo de confirmación del número de comensales es de 48H de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.



'MENÚ PREMIUM'

Cocktail + Principal + Postre

Chupito de ensaladilla rusa con pesto rojo
Gazpacho de Cerezas con crujiente de ibérico
Hummus de Remolacha con verduritas
Guacamole con tartar de Salmón

Ropa Vieja con Carpaccio de pulpo
Chupito de curry de calabaza y queso fresco
Croquetas del Chef con agridulce de tomate
Mini albóndigas con trompetas de la muerte,
crema de apionabo y chips de yuca



PRINCIPAL A ELEGIR UNO

Solomillo de Cerdo en adobo



Lubina lacada en salsa hoisin con
milhoja de Papas Panaderas

POSTRE A ELEGIR UNO

Mascarpone, chocolate y frutos rojos



Arroz con leche de coco y helado de
canela

BEBIDAS

Vino de la Casa

Aguas Minerales

Refrescos + Cervezas Suplemento 2€ / Persona

PRECIO DEL MENÚ: 42,00€ + IGIC

- Precio por persona e IGIC no incluido.
- Servido en Sala para menos de 25 comensales: Suplemento de 180€
- Exclusividad de Restaurante: 150€
- Los platos indicados en el menú pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.
- El plazo máximo de confirmación del número de comensales es de 48H de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.

