

# Menú

## Cócteles



# Menú I

La duración máxima del cóctel es de 1 hora

## Aperitivos fríos

Crudité con salsa de yogur (lácteos)

Chips de tubérculos

Volován de bacon con nata (lácteos, sulfitos y gluten)

## Aperitivos calientes

Tacos de tortilla española (huevo)

Surtido de croquetas (lácteos, gluten, huevo y pescado)

Brochetas de solomillo de cerdo lacado y champiñones

## Postre

Mini Red Velvet (gluten, huevo, frutos secos y lácteos)

## Bebidas

Aguas minerales

Vino tinto El Ancón

Vino blanco Tágara seco

Cóctel de parchita

Refresco o cerveza

**21,25€**

Por persona  
(IGIC Incluido)

# Menú II

La duración máxima del cóctel es de 1 hora

## Aperitivos fríos

Chicharrones glaseados con miel de palma (soja)

Surtido de quesos canarios (lácteos)

Salmorejo con huevo y jamón (huevo y sulfitos)

Wrap de pata y aguacate (gluten)

## Aperitivos calientes

Fritos de cerdo con cebolla caramelizada (gluten y sulfitos)

Brocheta de langostinos crujientes (gluten y marisco)

Mini arepas de mechada (sulfitos)

## Postre

Helado de chocolate negro crujiente con sopa de naranja  
(gluten, huevo, frutos secos y lácteos)

## Bebidas

Aguas minerales

Vino tinto El Ancón

Vino blanco Tágara seco

Cóctel de parchita

Refresco o cerveza

**25,75€**

Por persona  
(IGIC Incluido)

# Menú III

La duración máxima del cóctel es de 1 hora

## Aperitivos fríos

Chifles con salsa de queso ahumado (lácteos y sulfitos)

Vasito de ceviche de nuestras costas (pescado)

Taco de pulpo con pico de gallo (moluscos y sulfitos)

## Aperitivos calientes

Papas antiguas con salsa de queso de cabra y hongos (lácteos)

Saquitos de mechada sobre cremoso de aguacate (gluten y sulfitos)

Empanadas de cochino negro con salteado de espinacas  
(gluten y sulfitos)

Mini burgers de ternera (gluten, lácteos y huevo)

## Postre

Cremoso de chocolate blanco con crumble de cilantro y piña  
(gluten, huevo, frutos secos y lácteos)

## Bebidas

Aguas minerales

Vino tinto El Ancón

Vino blanco Tágara seco

Cóctel de parchita

Refresco o cerveza

**27,25€**

Por persona  
(IGIC Incluido)

# Condiciones generales de coffees y cócteles

- Los coffees tienen una duración máxima de 30 minutos.
  - Los cócteles tienen una duración máxima de 1 hora.
- Se servirán el mismo número de coffees/cócteles que asistentes programados para el evento.
  - Disponemos de menús adaptados a intolerancias y alergias alimentarias, bajo petición con una semana de antelación.
- Deberá escogerse un único menú de coffee/cóctel para todos los asistentes.
  - Para poder disfrutar del coffee en una de nuestras terrazas, el número de asistentes debe ser superior a 15 personas, de lo contrario, se aplicará un suplemento de 60€. Para menos de 15 personas, se realizará el autoservicio del coffee dentro de sala sin coste adicional.
  - El zumo de naranja natural tiene un suplemento de 1,50€ por persona (IGIC incluido).
  - No se permite la entrada de comidas y bebidas ajenas al hotel.
- El uso del espacio contratado desde el día anterior, tendrá un coste adicional de 125.00€ (IGIC incluido) siempre sujeto a disponibilidad y desde las 16.00 horas del día anterior.

# Condiciones generales de contratación

- Para reservar en firme es necesario un prepagado del 25% del total presupuestado por adelantado. El resto se abonará una semana antes del evento.
- Se ofrecen tarifas especiales en alojamientos para invitados al evento.
- En caso de ampliación del número de asistentes, el hotel valoraría la posibilidad de aumentarlo hasta un 20%, siempre y cuando la capacidad de la sala lo permita. El plazo máximo de confirmación del número de asistentes es de 72 horas antes del evento. Transcurrido ese tiempo, no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.
  - Los platos indicados en los menús pueden contener trazas de alérgenos. Si existieran personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se debe comunicar con una semana de antelación.
- El hotel será el único que podrá decidir la empresa subcontratada. Coordinará/supervisará siempre cualquier subcontratación de la empresa que el cliente quiera contratar para la prestación de servicios en las instalaciones del mismo.
  - Ofrecemos una plaza de garaje gratuita. Si se solicitaran adicionales, el hotel consultará capacidad, y en caso de disponibilidad, el coste por plaza es de 4€ por vehículo y día (IGIC incluido).
- En caso de retraso superior a 30 minutos por causas ajenas al Hotel en cualquiera de los servicios de restauración contratados se facturará un suplemento porcentual.