

Menú

Eventos



Entrantes

a elegir tres:

Bolitas de brandada de bacalao confitura de piquillos y polvo de aceitunas (pescado, lácteos y sulfitos)

Dados de melón macerados

Cucharita de tartar de salmón y aguacate (pescado, sulfitos y sésamo)

Pulpo frito con espuma de papa (moluscos y lácteos)

Crujiente de cerdo y manzana asada (gluten y sulfitos)

Falso rissoto de papas con queso de cabra (lácteos)

Grupo I

a elegir uno:

Ensalada de berros con queso ahumado y chutney de tomate (lácteos, sulfitos y frutos secos)

Ensalada de bacalao con tapenade y cítricos (pescado y sulfitos)

Crema de espárrago verde y crujiente de queso (lácteos)

Crema de calabaza y coco con virutas de bacon

Grupo II

a elegir uno:

Lomo de lubina con verduras salteadas y concassé de tomate (pescado y sulfitos)

Salmón con costra crujiente sobre trigo salteado (pescado y gluten)

Bacalao confitado con sofrito de cebolla y tomate con espuma de papa (pescado, lácteos y sulfitos)

Grupo III

a elegir uno:

Carrilleras de cerdo ibérico con tinto canario con graten de papas
(sulfitos y lácteos)

Lomo de Ternera canaria y batata albardada
(sulfitos)

Presa ibérica con reducción de soja-miel de palma con parmentier de calabaza (soja y lácteos)

Postres

a elegir uno:

Semi-esfera de queso con núcleo de guayaba
(gluten, huevo, frutos secos y lácteos)

Lingote de mango pasión con base de crujiente de pistacho y cobertura de ferrero
(gluten, huevo, frutos secos y lácteos)

Tartaleta de chocolate, caramelo salado y namelaka de plátano
(gluten, huevo, frutos secos y lácteos)

Bebidas

Aguas minerales

Vino tinto El Ancón

Vino blanco Tágara seco

Café e infusiones

Composición menú

3 Entrantes + Grupo I + Grupo II + Postre + Bebidas
34,50€ por persona (IGIC incluido)

3 Entrantes + Grupo I + Grupo III + Postre + Bebidas
38,50€ por persona (IGIC incluido)

3 Entrantes + Grupo I + Grupo II + Grupo III + Postre + Bebidas
43,50€ por persona (IGIC incluido)

Copa de bienvenida

Existe la posibilidad de disfrutar de una copa/cóctel de bienvenida en una de nuestras terrazas antes de pasar al salón del banquete

Copa de bienvenida I

Copa de cava o San Francisco
2,50€ por persona (IGIC incluido)

Copa de bienvenida II

Copa de cava o San Francisco, frutos secos, aceitunas aliñadas y papas chips
3,75€ por persona (IGIC incluido)

Copa de bienvenida III

Cocktail de bienvenida en una de las terrazas del hotel, compuesto por los entrantes del menú elegido, incluyendo una copa de cava o San Francisco
5€ por persona (IGIC incluido)

Para eventos inferiores a 15 comensales, tendría un suplemento adicional de 60.00€

Condiciones sin cargo adicional

- Una plaza de garaje gratuita.
- Decoración incluida: mantelería y centro de flores (disponemos de una carta de mantelerías opcionales).
 - Asesoramiento en ornamentación y ambientación.
 - Tarifas especiales en alojamiento para invitados al evento.
- Posibilidad de diseñar su barra libre con una amplia variedad de bebidas de gama media y alta.

Salones privados

Celebre con nosotros su evento en un salón privado sin coste adicional, siempre que el mínimo de comensales sea el que detallamos a continuación en cada sala:

- Sala Príncipe: Mínimo 20 comensales (suplemento 120€).
- Salón Gallos: Mínimo 50 comensales (suplemento 150€).
- Salón Viera y Clavijo: Mínimo 70 comensales (suplemento 180€).
- Salón Tagoror: Mínimo 140 comensales (suplemento 250€).

La música está permitida únicamente en los salones Tajinaste y Tagoror.

Una vez finalizado el servicio en mesa y barra libre, si lo hubiese, se dará por concluido el evento y permanencia en sala.

Condiciones generales del evento

- Degustación previa del menú para 2 personas, siempre que el número de comensales total sea un mínimo de 40 comensales. Se debe de abonar el precio del menú elegido por persona y se descontará de la factura final.
- 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 comensales es de 72 horas antes del evento. Transcurrido ese tiempo, no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.
- Las mesas imperiales tienen un suplemento adicional a consultar por persona.
 - Las mesas redondas inferiores a 8 comensales tienen un suplemento adicional de 20€ por mesa.
- En nuestros precios incluimos la decoración: mantelería y centro de flores (disponemos de una carta de mantelerías opcionales).
 - Disponemos menús adaptados a intolerancias y alergias alimentarias, bajo petición con una semana de antelación.
 - Deberá escogerse un único menú para todos los asistentes.
 - No se permite la entrada de comidas y bebidas ajenas al hotel.
- Se ofrecen servicios de refrescos / cervezas a un coste de 2€ por persona.
 - Si desea contratar cualquier otra bebida adicional fuera de lo estándar, tendrá un suplemento.
- 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.