

*Menú Príncipe N° 1*

**Copa de Bienvenida “Sangría y San Francisco”**

\*\*\*

**Quesos asados de la tierra**  
*“mojo rojo, mojo verde y miel de palma”*

\*

**Potaje de la abuela con huevo**

\*

**Conejo en salmorejo**

\*

**Príncipe Alberto con nata**

\*\*\*

**Café o infusiones**

***Nuestra Bodega:***

**Agua mineral, Cerveza y Refresco.**

**Vino blanco: Viña Sol (Seco)**

**Vino Tinto: Ibéricos Crianza.**

*Menú Príncipe N° 2*

**Copa de Bienvenida “Sangría y San Francisco”**

\*\*\*

**Castañas con mojo**

\*

**Escaldón de gofio**

\*

**Cazuela de pescado**

\*

**Quesillo canario con su miel de palma**

\*\*\*

**Café o infusiones**

***Nuestra Bodega:***

**Agua mineral, Cerveza y Refresco.**

**Vino blanco: Viña Sol (Seco)**

**Vino Tinto: Ibéricos Crianza.**

## *Menú Príncipe N° 3*

**Copa de Bienvenida “Sangría y San Francisco”**

\*\*\*

**Arvejas de la abuela con huevo duro**

\*

**Milhojas de batata con bacalao**

\*

**Ropa vieja casera con almendras y pasas**

\*

**Natillas caseras con su canela y galletita de toda la vida**

\*\*\*

**Café o infusiones**

### ***Nuestra Bodega:***

**Agua mineral, Cerveza y Refresco.**

**Vino blanco: Viña Sol (Seco)**

**Vino Tinto: Ibéricos Crianza.**

## Menú Príncipe N° 4

**Copa de Bienvenida “Sangría y San Francisco”**

\*\*\*

**Ensalada de berros con quesos canarios y frutos secos,  
aderezada con vinagreta de miel de palma**

\*

**Rancho canario**

\*

**Deliciosos tacos de atún en mojo colorado con sus papitas  
negras**

\*

**Mus de gofio con miel**

\*\*\*

**Café o infusiones**

### **Nuestra Bodega:**

**Agua mineral, Cerveza y Refresco.**

**Vino blanco: Viña Sol (Seco)**

**Vino Tinto: Ibéricos Crianza.**

*Menú Príncipe N° 5*

**Copa de Bienvenida “Sangría y San Francisco”**

\*\*\*

**Dátiles con beicon**

\*

**Deliciosa crema de berros con queso tierno y picatostes**

\*

**Costillas con papas y piña**

\*

**Bienmesabe con almendra y miel**

\*\*\*

**Café o infusiones**

***Nuestra Bodega:***

**Agua mineral, Cerveza y Refresco.**

**Vino blanco: Viña Sol (Seco)**

**Vino Tinto: Ibéricos Crianza.**

*Menú Principe N° 6*

**Copa de Bienvenida “Sangría y San Francisco”**

\*\*\*

**Panitos y tostas con Almogrote**

\*

**Aguacate con gambas**

\*

*A elegir (con antelación):*

**Hojaldre crujiente relleno de carne y verduras al horno sobre un lecho de papas panaderas**

○

**Milhojas de batata con bacalao**

\*

**Mus de chocolate**

\*\*\*

**Café o infusiones**

***Nuestra Bodega:***

**Agua mineral, Cerveza y Refresco.**

**Vino blanco: Viña Sol (Seco)**

**Vino Tinto: Ibéricos Crianza.**

## *Menú Príncipe N° 7*

**Copa de Bienvenida “Sangría y San Francisco”**

\*\*\*

**Ensalada de berros con quesos canarios y frutos secos,  
aderezada con vinagreta de miel de palma**

\*

**Suave crema de calabaza con virutas de parmesano**

\*

*A elegir (con antelación):*

**Solomillo de ibérico relleno de queso ahumado y setas en su  
jugo con su guarnición**

○

**Lomito de merluza con ajo puerro confitado, pimientos del  
piquillo y papitas guisadas**

\*

**Brownie con chocolate caliente y helado de vainilla**

\*\*\*

**Café o infusiones**

### ***Nuestra Bodega:***

**Agua mineral, Cerveza y Refresco.**

**Vino blanco: Viña Sol (Seco)**

**Vino Tinto: Ibéricos Crianza.**

## Menú Príncipe N° 8

**Copa de Bienvenida “Sangría y San Francisco”**

\*\*\*

**Ensalada de langostinos aderezada con vinagreta  
de frutos rojos**

\*

**Crema de berros con queso tierno y picatostes**

\*

*A elegir (con antelación):*

**Solomillo de cerdo con salsa de mostaza dulce y crujiente de  
puerro acompañado de papas paja**

○

**Tronco de bacalao con encebollado de la abuela**

\*

**Tarta de queso y frutos rojos**

\*\*\*

**Café o infusiones**

### ***Nuestra Bodega:***

**Agua mineral, Cerveza y Refresco.**

**Vino blanco: Viña Sol (Seco)**

**Vino Tinto: Ibéricos Crianza.**



## Menú Príncipe N° 9

**Copa de Bienvenida “Sangría y San Francisco”**

\*\*\*

**Sopa de ave con su picadillo**

\*

**Ensalada de salmón ahumado y aguacate con vinagreta de avellanas**

\*

*A elegir (con antelación):*

**Solomillo de cerdo con papas panaderas y verduritas.**

**Dos salsas a elegir (frutos del bosque y champiñones)**

○

**Lomito de merluza con ajo puerro confitado, pimientos del piquillo y papitas guisadas**

\*

**Tiramisú especial de la casa**

\*\*\*

**Café o infusiones**

### **Nuestra Bodega:**

**Agua mineral, Cerveza y Refresco.**

**Vino blanco: Viña Sol (Seco)**

**Vino Tinto: Ibéricos Crianza.**

*Menú Príncipe N° 10*

**Copa de Bienvenida “Sangría y San Francisco”**

\*\*\*

**Crema de guisantes al perfume de ajo con langostinos**

\*

**Ensalada Caprese con tomate, mozzarella y albahaca**

\*

*A elegir (con antelación):*

**Solomillo de res con tomate parrilla y espárragos trigueros y papitas torneadas**

○

**Bacalao confitado con crujiente de puerros y puré de papa negra**

\*

**Tarta de piña**

\*\*\*

**Café o infusiones**

***Nuestra Bodega:***

**Agua mineral, Cerveza y Refresco.**

**Vino blanco: Viña Sol (Seco)**

**Vino Tinto: Ibéricos Crianza.**

## Menú Príncipe N° 11

**Copa de Bienvenida “Sangría y San Francisco”**

\*\*\*

**Consomé al Jerez con  
huevo duro, ibérico y pimiento morrón**

\*

**Ensalada de espárragos con jamón ibérico aderezada con  
vinagreta de tomate y cilantro**

\*

*A elegir (con antelación):*

**Solomillo de res acompañado de papas panaderas con  
pimiento y cebolla.**

**Dos salsas a elegir (mostaza o almendras)**

○

**Bacalao confitado con crujiente de puerros y puré de papa  
negra**

\*

**Brocheta de fruta de temporada con helado de vainilla y  
chocolate caliente.**

\*\*\*

**Café o infusiones**

**Nuestra Bodega:**

**Agua mineral, Cerveza y Refresco.**

**Vino blanco: Viña Sol (Seco)**

**Vino Tinto: Ibéricos Crianza.**

*Lista de Precios y condiciones de reserva*

<i>Menú Príncipe N° 1.....</i>	<i>22,50</i>
<i>Menú Príncipe N° 2.....</i>	<i>22,50</i>
<i>Menú Príncipe N° 3.....</i>	<i>22,50</i>
<i>Menú Príncipe N° 4.....</i>	<i>23,00</i>
<i>Menú Príncipe N° 5.....</i>	<i>23,00</i>
<i>Menú Príncipe N° 6.....</i>	<i>25,00</i>
<i>Menú Príncipe N° 7.....</i>	<i>27,00</i>
<i>Menú Príncipe N° 8.....</i>	<i>27,00</i>
<i>Menú Príncipe N° 9.....</i>	<i>27,00</i>
<i>Menú Príncipe N° 10.....</i>	<i>29,50</i>
<i>Menú Príncipe N° 11.....</i>	<i>29,50</i>

*Cócteles y Extras:*

<i>½ hora de barra libre con frutos secos.....</i>	<i>9,00</i>
<i>1 hora de barra libre con frutos secos.....</i>	<i>12,00</i>
<i>Suplemento por hora adicional.....</i>	<i>10,00</i>
<i>Suplemento por etiquetas negras y reservas.....</i>	<i>5,00</i>
<i>Canapés fríos.....</i>	<i>3,50</i>
<i>Canapés calientes.....</i>	<i>4,50</i>

Condiciones generales:

- *Precios por persona, IGIC incluido.*
- *El vino se servirá a razón de ½ botella por persona. Cada botella extra tendrá un coste adicional de 9.00€*
- *Los menús en los que exista la posibilidad de elegir entre dos opciones de plato principal (menú del nº6 al nº11), debe de hacerse con antelación al día de la celebración.*
- *Existe la posibilidad de confeccionar su menú personalizado con otra combinación de primeros o segundos platos, bebidas de su elección, platos vegetarianos, etc. En este caso el precio podrá cambiar.*
- *Por favor informar o preguntar para posibles alergias y/o intolerancias alimentarias.*
- *El precio incluye el menú impreso en papel con logo del hotel. No se incluye la decoración floral, velas, etc. ni la animación excepto música ambiental.*
- *Los Niños entre (2-12) se facturarán al 50% o con menú infantil fijo de 15,00 € a consultar.*
- *Para reservar en firme es necesario aportar el 50% aprox. de depósito del presupuesto y confirmar el número final de asistentes previsto con 72 h. de antelación, pagando entonces el importe restante. Las cancelaciones dentro de las 48 h. se cargarán al 50%, y la no presentación se cargarán por completo.*