

RESTAURANTE PARRILLA GARCÍA

Ctra. Gral. La Zamora. Tel: 922 344 522 - **Capacidad máx: 60 personas**

| | | | | |
|--|--|---|---------------------------------------|---------------------------------------|
| MENU 1 | Entrantes | Embutidos (Queso, jamón, lomo) y croquetas variadas. | 13,50 €/pax (IGIC INCLUIDO) | |
| | 1er Plato | Sopa de pollo. | | |
| | 2do Plato | Parrillada de carne (Pollo, bistec, chuleta, salchichas, papas y ensalada). | | |
| | Postre | Quesillo tradicional y postre de café "estilo mi tía". | | |
| Agua, refresco, y vino (blanco o tinto). | | | | |
| MENU 2 | Menú elaborado con productos de Los Realejos | | | 15,50 €/pax (IGIC INCLUIDO) |
| | Entrantes | Ensalada de queso y aguacate, croquetas variadas. | | |
| | 1er Plato | Potaje de berros. | | |
| | 2do Plato | Conejo en salmorejo con papas arrugadas de Las Llanadas. | | |
| Postre | Quesillo tradicional, postre de café "estilo mi tía" y pasteles típicos de Los Realejos. | | | |
| Agua, refresco y vino blanco de la Cruz Santa. | | | | |
| MENU 3 | Entrantes | Embutidos (Queso, jamón, lomo) y croquetas variadas. | 16,50 €/pax (IGIC INCLUIDO) | |
| | 1er Plato | Crema de calabacín y puerros. | | |
| | 2do Plato | Pescado encebollado con papas arrugadas. | | |
| | Postre | Quesillo tradicional y postre de café "estilo mi tía". | | |
| Agua, refresco, y vino (blanco o tinto). | | | | |

RESTAURANTE EL TRÉBOL

Ctra. Nueva, 32. La Cruz Santa. Tel: 922 354 282 - **Capacidad máx: 370 personas**

| | | | | |
|--|---|---|---------------------------------------|---------------------------------------|
| MENU 1 | Entrantes | Tabla de queso manchego, jamón serrano y Garbanzas con carne. | 12,00 €/pax (IGIC INCLUIDO) | |
| | 1er Plato | Crema de berros o Sopa de pollo. | | |
| | 2do Plato | ½ Pollo asado con papas arrugadas, mojo rojo y ensalada canaria con vinagreta de orégano. | | |
| | Postre | Quesillo casero con helado de vainilla | | |
| Agua, refresco, vino tinto de cosecha propia "Viña Perón" | | | | |
| MENU 2 | Entrantes | Tabla de jamón serrano y queso manchego. Garbanzas con carne. | 12,50 €/pax (IGIC INCLUIDO) | |
| | 1er Plato | Crema de berros o Sopa de pollo | | |
| | 2do Plato | Parrillada de pollo asado, bistec y chuletas con papas arrugadas, mojo rojo y ensalada canaria con vinagreta de orégano. | | |
| | Postre | Quesillo casero con helado de vainilla. | | |
| Agua, refresco, vino tinto de cosecha propia "Viña Perón". | | | | |
| MENU 3 | Menú elaborado con productos de Los Realejos | | | 15,75 €/pax (IGIC INCLUIDO) |
| | Entrantes | Tabla de queso fresco de Las Llanadas. Brochetas agridulces (pollo y plátano del Socorro). Huevos a la estampida con chorizo. | | |
| | 1er Plato | Crema de berros o Sopa de pollo | | |
| | 2do Plato | Pescado encebollado con papas guisadas de Palo Blanco y medallones de gofio de Icod El Alto. | | |
| Postre | Quesillo casero con helado de vainilla. | | | |
| Agua, refresco, vino tinto de cosecha propia "Viña Perón". | | | | |
| Música en vivo con coste adicional | | | | |

RESTAURANTE EL MOCÁN CASA JULIO

Carretera Gral. El Mocán, 58. Tel: 922 34 45 48 – 699 255 622 – **Capacidad máx: 70 personas**

Menú elaborado con productos de Los Realejos

| | | | |
|---|------------------------|--|---------------------------------------|
| MENU 1 | Entrantes | Pasteles de Paula. Tabla de queso: Blanco tierno de cabra, leche cruda de Las Llanadas. Los Realejos. (2º PREMIO AHOREN ARICO 2016). Queso semicurado. Huevos rotos con chorizo de perro (Carnicería Yanes. La Cartaya) | 14,00 €/pax (IGIC INCLUIDO) |
| | 1er Plato | Sopa de pollo | |
| | 2do Plato | Corvina encebollada con papas bonitas, cosecha propia (Las Llanadas) y gofio amasado (Molino Mesa. Icod El Alto) | |
| | Postre | Arroz con leche de cabra. | |
| Vino blanco y tinto de Los Realejos (elaboración propia), agua, refrescos, pan. | | | |
| MENU 2 | Entrantes | Queso blanco con higos y almendras. Tabla de Salchichas, Chistorras, Morcilla. | 10,00 €/pax (IGIC INCLUIDO) |
| | 1er Plato | Rancho. | |
| | 2do Plato | Conejo en salmorejo y papas arrugadas. | |
| | Postre | Vaso de helado Kalise. | |
| Vino blanco y tinto de Los Realejos (elaboración propia), agua, refrescos, pan. | | | |
| MENU 3 | Entrantes | Queso Blanco con embutidos. Platos de fritos: Croquetas, Calamares, Churros de Pescado. Garbanzas. | 13,00 €/pax (IGIC INCLUIDO) |
| | Plato Principal | Sopa de pollo. | |
| | Picoteo | Bistec, chuleta, pavo, ensalada y papas fritas. | |
| | Postre | Corneto Kalise. | |
| Vino blanco y tinto de Los Realejos (elaboración propia), agua, refrescos, pan. | | | |
| Música en vivo (consultar precio) | | | |

RESTAURANTE CATERING “LAS RANAS”

Avenida Santiago Apóstol, 34. Tel: 922 340 004 / 616 206 513 - **Capacidad máx: 55 personas**

| | | | |
|---|------------------|--|---------------------------------------|
| MENU 1 | Entrantes | Quesos y mix de fritos | 10,50 €/pax (IGIC INCLUIDO) |
| | 1er Plato | Sopa de pollo. | |
| | 2do Plato | Pollo en salmorejo con papas arrugadas | |
| | Postre | Pan, postre, vino, refrescos y agua. | |
| MENU 2 | Entrantes | Quesos y mix de fritos. | 10,50 €/pax (IGIC INCLUIDO) |
| | 1er Plato | Crema de calabaza. | |
| | 2do Plato | Pescado encebollado con papas arrugadas. | |
| | Postre | Pan, postre, vino, agua y refrescos. | |
| Menú elaborado con productos de Los Realejos | | | |
| Música en vivo incluido en los precios | | | |

HOTEL MARITIM TENERIFE – RESTAURANTE LA MAREA Y RESTAURANTE LA BODEGA

El Burgado, 1. Tel: 922 379 000 - **Capacidad máx: 180 personas**

MENU 1

- Entrantes** Garbanzas.
- 1^{er} Plato** Ensalada Mixta.
- 2^{do} Plato** Muslo de pollo a la Canaria con papas fritas.
- Postre** Helado.

14,00 €/pax
(IGIC NO INCLUIDO)

Agua, vino y refresco.

MENU 2

- Entrantes** Queso blanco asado con aceitunas aliñadas.
- 1^{er} Plato** Crema de calabaza.
- 2^{do} Plato** Filete de cherne encebollado con papas arrugadas.
- Postre** Pudín de frutas.

15,00 €/pax
(IGIC NO INCLUIDO)

Agua, vino y refresco.

MENU 3

Menú elaborado con productos de Los Realejos

- Entrantes** Queso fresco con mojo y montaditos de chorizo.
- 1^{er} Plato** Potaje de berros de Icod el Alto.
- 2^{do} Plato** Conejo en salmorejo con papas arrugadas.
- Postre** Quesillo Canario.

16,00 €/pax
(IGIC NO INCLUIDO)

Agua, vino y refresco.

RESTAURANTE MADRE JUANA

La Azadilla, Tf.342-Km. 2,2. Icod el Alto Tel: 663 30 52 23 - **Capacidad máx: 300 personas**

MENU 1

- Entrantes** Pan y mantequilla, escaldón de gofio de los Realejos y chistorra.
- 1^{er} Plato** Sopa de pollo.
- 2^{do} Plato** Carne fiesta con papas fritas.
- Postre** Mousse de gofio.

12,00 €/pax
(IGIC INCLUIDO)

Agua, y vino de los Realejos.

MENU 2

Menú elaborado con productos de Los Realejos

- Entrantes** Garbanzas, pan y mantequilla, queso asado de los Realejos y chistorra.
- 1^{er} Plato** Sopa de pollo.
- 2^{do} Plato** Pollo asado con papas fritas.
- Postre** .Mousse de gofio.

13,00 €/pax
(IGIC INCLUIDO)

Agua, vino y refresco.

MENU 3

- Entrantes** Pan y mantequilla, garbanzos con carne, queso asado y ensalada de la huerta.
- 1^{er} Plato** Sopa de pollo.
- 2^{do} Plato** Parrillada de pollo, chuleta, bistec y papas fritas.
- Postre** Mousse de gofio.

15,00 €/pax
(IGIC INCLUIDO)

Agua, refresco, y vino.

RESTAURANTE BODEGON LAS ROSAS

Ctra. General San Benito, nº 7- Tel: 662 472 865 - **Capacidad máx:100 personas**

MENU 1

Entrantes Queso fresco, croquetas mixtas y churros de pescado.

1er Plato Sopa de pollo o potaje de berros.

2do Plato Parrillada de pollo, salchichas, chistorra y bistec con papas fritas.

Postre Quesillo o Polvito Uruguayo

Agua, refresco y vino.

12,00 €/pax
(IGIC INCLUIDO)

MENU 2

Menú elaborado con productos de Los Realejos

Entrantes Queso blanco fresco, ensaladilla, garbanzas caseras y escaldón de gofio.

1er Plato Sopa de pollo o potaje de berros.

2do Plato Bacalao encebollado con papas arrugadas o Carne de cabra.

Postre Quesillo o polvito Uruguayo.

Agua, vino y refresco.

14,00 €/pax
(IGIC INCLUIDO)

MENU 3

Entrantes Queso fresco, escaldón de gofio y garbanzas.

1er Plato Sopa de pollo o potaje de berros.

2do Plato Conejo en salmorejo o Carne de cabra.

Postre Quesillo casero con helado de vainilla.

Agua, refresco, y vino.

15,00 €/pax
(IGIC INCLUIDO)

RESTAURANTE AMIGOS DEL NORTE

Ctra. General La Ferruja (Portal A)- Tel: 922 354 530 - **Capacidad máx:100 personas + 2 salones de 60 pax c/u**

MENU 1

Entrantes Tabla de quesos, chope de pavo, chorizo rojo, salchichas blancas y garbanzas.

2do Plato Pollo asado con papas fritas y ensalada.

Postre Helado

Agua, refresco seven up o coca cola y vino.

12,00 €/pax
(IGIC INCLUIDO)

MENU 2

Entrantes Tabla de quesos, chope de pavo, chorizo rojo, salchichas blancas y garbanzas

2do Plato Pollo asado, bistec de cerdo acompañado de papas fritas y ensalada.

Postre Helado

Agua, refresco seven up o coca cola y vino.

13,00 €/pax
(IGIC INCLUIDO)

MENU 3

Entrantes Tabla de quesos, chope de pavo, chorizo rojo, salchichas, chistorras rojas y garbanzas.

1er Plato Sopa de pollo

2do Plato Pollo asado, bistec y chuleta de cerdo acompañado de papas fritas y ensalada.

Postre Helado

Agua, refresco seven up o coca cola y vino.

15,50 €/pax
(IGIC INCLUIDO)