

## RESTAURANTE EL TRÉBOL

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

### MENU 1

|                  |                                                                                           |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Entrantes</b> | Tabla de queso manchego, jamón serrano y Garbanzas con carne.                             |
| <b>1er Plato</b> | Sopa de pollo.                                                                            |
| <b>2do Plato</b> | ½ Pollo asado con papas arrugadas, mojo rojo y ensalada canaria con vinagreta de orégano. |
| <b>Postre</b>    | Quesillo casero con helado de vainilla                                                    |

**13,00 €/pax**  
(IGIC INCLUIDO)

Agua, refresco, vino tinto de cosecha propia "Viña Perón"

### MENU 2

|                  |                                                                                                                          |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Entrantes</b> | Tabla de jamón serrano y queso manchego. Garbanzas con carne.                                                            |
| <b>1er Plato</b> | Sopa de pollo                                                                                                            |
| <b>2do Plato</b> | Parrillada de pollo asado, bistec y chuletas con papas arrugadas, mojo rojo y ensalada canaria con vinagreta de orégano. |
| <b>Postre</b>    | Quesillo casero con helado de vainilla.                                                                                  |

**14,00 €/pax**  
(IGIC INCLUIDO)

Agua, refresco, vino tinto de cosecha propia "Viña Perón".

### MENU 3

#### Menú elaborado con productos de Los Realejos

|                  |                                                                                                                               |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Entrantes</b> | Tabla de queso fresco de Las Llanadas. Brochetas agridulces (pollo y plátano del Socorro). Huevos a la estampida con chorizo. |
| <b>1er Plato</b> | Crema de berros o Sopa de pollo                                                                                               |
| <b>2do Plato</b> | Pescado encebollado con papas guisadas de Palo Blanco y medallones de gofio de Icod El Alto.                                  |
| <b>Postre</b>    | Quesillo casero con helado de vainilla.                                                                                       |

**16,00 €/pax**  
(IGIC INCLUIDO)

Agua, refresco, vino tinto de cosecha propia "Viña Perón".

Música en vivo con coste adicional

## RESTAURANTE EL GRAN DUQUE

Ctra. General La Zamora, 7. Tel: 922 353 777 – 626111650 – **Capacidad máx: 400 personas**

### MENU 1

|                  |                                                   |
|------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Entrantes</b> | Tabla de queso fresco de Las Llanadas, garbanzas. |
| <b>1er Plato</b> | Sopa de Pollo.                                    |
| <b>2do Plato</b> | Pollo a la brasa con papas fritas y ensalada.     |
| <b>Postre</b>    | Bola de helado.                                   |

**12,00 €/pax**  
(IGIC INCLUIDO)

Pan, agua, vino blanco seco o tinto y refrescos.

### MENU 2

|                  |                                                          |
|------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Entrantes</b> | Tabla de queso fresco de Las Llanadas, garbanzas.        |
| <b>1er Plato</b> | Sopa de pollo.                                           |
| <b>2do Plato</b> | Bacalao encebollado con papas guisadas de la Cruz Santa. |
| <b>Postre</b>    | Bola de helado.                                          |

**15,00 €/pax**  
(IGIC INCLUIDO)

Pan, agua, vino blanco seco o tinto de la Cruz Santa y refrescos.

### MENU 3

|                  |                                                                |
|------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Entrantes</b> | Tabla de queso fresco de Las Llanadas, garbanzas               |
| <b>1er Plato</b> | Sopa de pollo.                                                 |
| <b>2do Plato</b> | Parrillada (bistec, chuleta y pollo), ensalada y papas fritas. |
| <b>Postre</b>    | Bola de helado.                                                |

**15,00 €/pax**  
(IGIC INCLUIDO)

Pan, agua, vino blanco o tinto y refrescos.

## RESTAURANTE EL MOCÁN CASA JULIO

Ctra. General El Mocán, 58. Tel: 922 344 548 – 699 255 622 – **Capacidad máx: 110 personas**

### Menú elaborado con productos de Los Realejos

#### MENU 1

**Entrantes** Queso blanco con frutos secos, Garbanzas.

**1<sup>er</sup> Plato** Sopa de pollo.

**2<sup>do</sup> Plato** Pollo asado con papas arrugadas y mojo picón.

**Postre** Mousse de fresa y nata casero.

Pan, agua, vino blanco y tinto (cosecha propia de El Mocán) y refrescos.

**13,00 €/pax**  
(IGIC INCLUIDO)

#### MENU 2

**Entrantes** Queso Blanco con embutidos, Garbanzas.

**1<sup>er</sup> Plato** Sopa de pollo.

**2<sup>do</sup> Plato** Parrillada (Chistorra, parrillero, bistec, chuleta y pollo), ensalada y papas fritas.

**Postre** Quesillo casero.

Pan, agua, vino blanco y tinto (cosecha propia de El Mocán) y refrescos.

**16,00 €/pax**  
(IGIC INCLUIDO)

#### MENU 3

**Entrantes** Montaditos de almogrote y requesón. Queso blanco tierno de cabra leche cruda de Las Llanadas con higos y almendras. (2<sup>º</sup> PREMIO AHOREN ARICO 2016).

**1<sup>er</sup> Plato** Escaldón de verduras ecológicas de Los Realejos.

**2<sup>do</sup> Plato** Corvina encebollada con papas bonitas, cosecha propia (Las Llanadas o Icod el Alto) y gofio amasado (Molino Mesa Icod El Alto).

**Postre** Natilla de leche de cabra con galleta.

Pan, agua, vino blanco y tinto (cosecha propia de El Mocán) y refrescos.

**17,50 €/pax**  
(IGIC INCLUIDO)

Descubre  
los REALEJOS!