



TENERIFE

FLAVORS  
THAT  
FAVOR  
THE  
BOLD

MENÚS DE COMUNIONES

# COME TOGETHER RIGHT NOW

---

## MENÚS INFANTILES · 40€ / PERSON.

Pueden elegir un primero y un segundo, que deberá ser el mismo para todo el grupo,  
el menú incluye un refresco y agua.

### ENTRANTES

— Elegir entre —

Croquetas

Arroz con pollo y verduras

Penne bolognesa con parmesano

Penne carbonara con parmesano

### PLATOS PRINCIPALES

— Elegir entre —

Milanesa de pollo con papas

Escalopín de ternera con brócoli

Hamburguesa de ternera

Nugets de pollo

Bastones de pescado

Sándwich mixto

### POSTRES

— Elegir entre —

Tarta de comunión

Helados caseros variados

Brownie de chocolate con su cremoso

Bombón de chocolate blanco y coco con pistachos y corazón de mango maracuyá

Cajita de cheesecake con mermelada de maracuyá y mango acompañado de su sorbete

Tiramisú de nutella

# RISE AND SHINE LIKE NO OTHER

---

## MENÚ 1 · 50€ / PERSON.

### ENTRANTE

Crema de papas, boletus, huevo a baja temperatura, polvo de jamón y caviar de lima

### PLATO PRINCIPAL

Carrilleras de ternera con falso risotto de papa trufado y espuma de pimiento

### POSTRE

Postre de nuestro maestro pastelero con helado hecho en casa

## MENÚ 2 · 50€ / PERSON.

### PARA COMPARTIR (cada 4 pax.)

Croquetas de jamón ibérico

Cucuricho de calamares a la andaluza

Hummus tradicional

Ensalada césar de pollo

### PLATO PRINCIPAL

— Elegir entre —

Solomillo de cerdo ibérico con jugo de carne al oporto y papas puente nuevo

Arroz caldoso mixto

### POSTRE

Helado de la casa

### BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Arnegui Viura (D.O. Rioja) · Vino rosado Arnegui Tempranillo -Garnacha (D.O. Rioja)

Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) · Cerveza, refrescos y agua mineral

# COME TOGETHER TO CELEBRATE

---

## MENÚ 3 · 50€ / PERSON.

### ENTRANTE

Tartar de tomate con mini-mozarella, aguacate, piparra y vinagreta de pistachos con aceite ahumado

### PRINCIPAL

Secreto ibérico al tomillo con papas risoladas y manzanas asadas, perfumadas con miel de palma

### POSTRES

Postre de nuestro maestro pastelero con helado hecho en casa

## MENÚ 4 · 65€ / PERSON.

### CÓCTEL BANDEJADO

Mini burguer con queso manchego, jamón serrano, padrón y ali-oli

Variedad de sushi by Narumi

Bao de panceta con encurtidos y salsa hoissin

Croquetas variadas

Variedad de piruletas de queso

Brochetas de langostinos empanados con coco y panko

Mini pulpo al olivo

Brocheta de pollo crujiente con maní

Mini-tiramisú de nutella

Mini- brownie con untuoso de chocolate

Mini tarta de queso

### BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Arnegui Viura (D.O. Rioja) · Vino rosado Arnegui Tempranillo -Garnacha (D.O. Rioja)

Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) · Cerveza, refrescos y agua mineral

# RISE AND SHINE NOW

---

## MENÚ 5 · 65€ / PERSON.

### APERITIVOS AL CENTRO

- Paleta de embutidos ibéricos con regañás
- Surtid de quesos
- Croquetas variadas
- Chips vegetales

### ENTRANTE

- Ensalada caribeña de langostinos con frutas tropicales, manzana verde y aguacate

### PRINCIPAL

- Solomillo de la dehesa (ibérico) al horno con demiglás de pinot noir acompañado de milhojas de papa canaria con queso ahumado y panceta

### POSTRE

- Tarta de comunión de chocolate con dulce de leche y helado casero de vainilla

## MENÚ 6 · 65€ / PERSON.

### ENTRANTE

- Ensalada de brandada de bacalao, verduras escabechadas, crema de pimientos del piquillo y langostino

### PLATO PRINCIPAL

- Salmón marinado en salsa teriyaki sobre wok de verduras y hongos con mahonesa de wasabi

### POSTRE

- Cajita de cheesecake con mermeladada de maracuyá y mango acompañado de su sorbete

### BEBIDAS INCLUIDAS

- Vino blanco Arnegui Viura (D.O. Rioja) · Vino rosado Arnegui Tempranillo -Garnacha (D.O. Rioja)
- Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) · Cerveza, refrescos y agua mineral

# IT'S TIME TO SHARE

---

## MENÚ 7 · 105€ / PERSON.

### PARA COMPARTIR (cada 4 pax.)

Jamón ibérico 5j con pan y tomate  
Surtido de croquetas

### PARA COMENZAR

Canelón de aguacate canario con farsa de cangrejo, langostinos y carabineros  
con manzana verde osmotizada y ali-oli de sus cabezas

### DEL MAR

Lubina al horno sobre risotto trufado con crema de calabaza y hongos

### PARA REFRESCARSE

Sorbete de plátano con maracuyá y vino espumoso

### DEL CAMPO

Solomillo de ternera con milhojas de papa y panceta con queso ahumado

### POSTRE

Bombón de chocolate blanco y coco con pistachos y corazón de mango-maracuyá

### BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Arnegui Viura (D.O. Rioja) · Vino rosado Arnegui Tempranillo -Garnacha (D.O. Rioja)  
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) · Cerveza, refrescos y agua mineral

# LET THE GOOD TIMES ROLL

---

## SERVICIOS EXTRA

Corte de jamón ibérico con cortador: 875€ por pieza.

Fuente de chocolate con brochetas de frutas: 14€ / PERSON.

Mesa de chuches: 10€ / PERSON.

Tarta de comunión: 6,50€ / PERSON. (mínimo 10 pax).

Servicio de tarta de comunión (para tartas externas): 2€ / PERSON.

Si se prefiere la tarta de comunión en vez de la opción de postres en cualquiera de nuestros menús, puede encargarse a partir de 10 invitados sin incremento de precio.

# ¿HABLAMOS?

---

## CONTÁCTANOS

MICE@HRHTENERIFE.COM

+34 922 74 17 00 Ext 3507 | 3311

AVDA. ADEJE 300 S/N

HARDROCKHOTELS.COM/TENERIFE





COME  
BACK  
SOON

MICE@HRHTENERIFE.COM