



TENERIFE

FLAVORS RS 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
Cucurucho 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 BANDEJEADO

Mini burger 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

Surtido 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 demigláss 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 5 j 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