



TENERIFE

HARD ROCK WEDDINGS
FOREVER, AMPLIFIED



TENERIFE

HARD ROCK WEDDINGS
FOREVER, AMPLIFIED

El espíritu Hard Rock es darlo todo: en la música, en la vida y en el amor.

No importa cómo o con quién decidas sentar la cabeza. En Hard Rock podréis celebrarlo a vuestra manera: una boda tranquila o a lo grande, descalzos en la arena o con unos taconazos en la pista de baile.

Queremos que seáis como vuestro tema favorito: salvajes, felices, apasionados y, sobre todo, auténticos.

Una celebración íntima o escandalosa. No importa cómo sea, porque prepararemos el escenario perfecto para que amigos y familiares puedan celebrar como nunca vuestra unión.

Hay mil formas de expresar el amor, pero solo una de hacerlo a lo grande.

Sin remordimientos. El sí quiero más esperado.

Love Hard. Play Hard.

TABLA DE CONTENIDOS

DARSE EL SÍ QUIERO CON HARD ROCK	4
PAQUETES DE CEREMONIAS	5
NUESTROS ESPACIOS	7
HABITACIONES Y SUITES	11
ENTRETENIMIENTO Y MENÚS	12
PAQUETES DE BEBIDAS	23
RECENAS	25
TÉRMINOS Y CONDICIONES	26





DARSE EL SÍ QUIERO CON HARD ROCK

CÁSATE COMO LAS ESTRELLAS DEL ROCK

Hard Rock Hotel Tenerife es un hotel lujoso, atractivo y poco convencional: el lugar ideal para convertir el día más importante de vuestras vidas en un recuerdo único, especial e inolvidable. Contamos con los mejores expertos de su categoría para asesoraros y organizar hasta el último detalle, para que deslumbréis en vuestro gran día.



PAQUETES DE
CEREMONIA

DISEÑADOS POR

Musicalia
bodas



CEREMONIA VISTA PANORÁMICA

- 50 sillas Tiffany
- Moqueta color Sahara
- Descalzadora verde
 - Decoración floral
 - Totems dorados
- Consola de ceremonia
- Alfombras de Yute

PRECIO: 1.552 €



CEREMONIA ATARDECER EN LA PLAYA

- 50 sillas Napoleón
- Sofá rosa terciopelo
- Arco dorado con tela en color vainilla
 - Decoración floral
- Consola de ceremonia
- Faroles de madera en distintos tamaños

PRECIO: 1.980 €

*Máx 50 personas. Incluye montaje/desmontaje/transporte. En el caso de contemplar más material o servicios, consultar posibles suplementos.



NUESTROS ESPACIOS



ESPACIOS PARA CEREMONIAS

PLAYA

¿Cómo te imaginas la playa al cerrar los ojos? ¿Cubierta de arena dorada y bañada por un océano en calma que desaparece en el horizonte?

Este superespacio tiene su propia playa privada de arena dorada donde vuestros sueños tropicales se harán realidad.

THE 16TH SKY BAR

Sube las escaleras al paraíso. En la planta 16ª encontrarás el bar en la azotea más impresionante de todo Tenerife. Desde el sky lounge de la planta 16ª se pueden ver las puestas de sol más espectaculares de la isla todos los días, con unas vistas fascinantes del volcán El Teide, la isla de La Gomera y, por supuesto, el océano Atlántico. Música, cócteles creativos y un entorno superexclusivo: ¡este es el espacio perfecto para culminar vuestro día más especial y empezar la noche por todo lo alto!

ESCENARIO PRINCIPAL

Saltar, reír, cantar en una fiesta sin fin. Con unas vistas impresionantes de la piscina lago, el escenario al aire libre es el punto de encuentro perfecto donde podréis dejaros llevar y lucir vuestros pasos de baile más alocados.



ESPACIOS PARA CÓCTEL Y BANQUETE

TERRAZA UTC

Situado junto a la recepción, UTC es el bar exclusivo de Hard Rock Hotel Tenerife donde podéis disfrutar de una copa y brindar por una fiesta legendaria. Prepárate para sumergirte en la vibrante vida nocturna y ver la puesta de sol en experiencia nupcial más increíble que hayas vivido jamás. (Solo cóctel)

BEACH CLUB

Este increíble espacio para bodas de estilo mediterráneo os conquistará. El Beach Club se encuentra justo enfrente de la piscina lago y ofrece unas vistas fantásticas de la piscina y la playa.

THE 16TH SKY BAR

Sube las escaleras al paraíso. En la planta 16ª encontrarás el bar en la azotea más impresionante de todo Tenerife. Desde el sky lounge de la planta 16ª se pueden ver las puestas de sol más espectaculares de la isla todos los días. (Solo cóctel)

WOODSTOCK

Nuestra sala de baile principal es el lugar ideal para una boda moderna por todo lo alto y es el espacio perfecto para una gran celebración con capacidad para acoger hasta 500 personas.

RESTAURANTES

Situados a los pies de la Torre Nirvana, nuestros restaurantes a la carta cuentan con zona interior y una enorme terraza para sentir la brisa del océano Atlántico y donde disfrutar de las noches mágicas de la isla.



ESPACIOS PARA DISCOTECA

3RD HALF

Durante el día, 3rd Half es nuestro animado sports bar. Pero cuando suena el pitido final, se transforma en el escenario perfecto para la fiesta. Con DJs en directo, música y un ambiente vibrante, es el lugar ideal para celebrar y poner el broche de oro a vuestro gran día.

WOODSTOCK

Nuestro versátil salón se transforma con facilidad de un elegante espacio para el banquete en un vibrante escenario para la celebración. Las proyecciones digitales dinámicas sobre sus paredes y techos crean una atmósfera inmersiva que convierte cada evento en una experiencia verdaderamente única.



HABITACIONES Y SUITES

Hard Rock Hotel Tenerife tiene 365 habitaciones fabulosas y 259 suites exclusivas donde podrás descansar como toda una celebridad.

Cuando eliges Hard Rock Hotel Tenerife, sabes que vas a tener algo más que una simple habitación para descansar. Empieza una experiencia. Una estancia al ritmo de la música y decorada con glamur.

Con servicios de primer nivel. Una banda sonora única para tus vacaciones. Habitaciones y suites donde te sentirás como una auténtica superestrella.

HABITACIONES CLASSIC, SUPERIOR Y DELUXE

Disfruta de una estancia VIP en las fabulosas habitaciones equipadas con todas las comodidades para descansar como una estrella.

SILVER SUITE STUDIOS

Una espaciosa habitación con terraza amueblada y una fabulosa bañera de hidromasaje, el lugar perfecto para relajarte y disfrutar de un momento de desconexión.

GOLD, PLATINUM Y DIAMOND SUITES

La experiencia VIP definitiva. Servicios legendarios y vistas al Atlántico que te dejarán sin palabras. Descansa como una estrella, mímate como una leyenda.

ROCK ROYALTY

Sube de categoría en la escala de privilegios con Rock Royalty®: habitaciones y suites de ensueño con un menú de servicios VIP exclusivos, para los que hacen del lujo un estilo de vida.

Bienvenidos al paraíso. En las plantas 13ª, 14ª y 15ª, las más altas de la Torre Nirvana, las habitaciones y suites en la categoría Rock Royalty® ofrecen servicios exclusivos, así como acceso a un salón espectacular de con vistas al océano Atlántico, solo disponibles para los miembros de Rock Royalty®.



ENTRETENIMIENTO Y MENÚS

CÓCTELES DE BIENVENIDA Y APERITIVOS

OPCIÓN 1

- Galletitas saladas de semillas y pimienta de Sichuan
- Chips de verduras
- Nueces en tempura
- Cava
- Refrescos

30 MINS | 17 € POR PERSONA

OPCIÓN 2

- Galletitas saladas de semillas y pimienta de Sichuan
- Chips de verduras
- Nueces en tempura
- Chupito de gazpacho de mango y manzana verde
- Bombón de foie, pistacho y compota de manzana
- Gambas en gabardina y mojo rojo
- Kir Royale

30 MINS | 26 € POR PERSONA

ESTACIÓN DE CORTE A MANO DE JAMÓN IBÉRICO

- Jamón 5J, jamón puro de bellota (Jabugo)
- Incluye pan con tomate, una selección de aceites de oliva y sal marina
- Pedido mínimo de 1 pata de jamón que incluye cortador de jamón profesional

1 HR | 1.660 € 1 JAMÓN | 80 PERSONAS

OPCIÓN 3

(3 APERITIVOS FRÍOS Y 3 CALIENTES)

- Crema de melón Galia, gelatina de vino de Oporto con una pizca de menta
- Rollito de salmón, guacamole y esfera de yogur con curry
- Pincho de gamba y papaya con vinagreta de huevas de trucha
- Brocheta de verduras en tempura y mojo rojo
- Timbal de pulpo baby con cachelos y aceite de pimentón
- Croquetas de jamón ibérico con puré de manzana verde

1 HR | 36 € POR PERSONA | CON PAQUETE DE BEBIDAS

OPCIÓN 4

(4 APERITIVOS FRÍOS Y 4 CALIENTES)

- Crema de calabaza y espuma de rape con pimienta de Sichuan
- Pincho de mozzarella, albahaca, tomate cherry y caviar de fresa
- Canapé de pan «tumaca» y jamón ibérico
- Piruleta de queso, tomate y trocitos de bacon
- Tartaleta de champiñones, salsa teriyaki y naranja deshidratada
- Pincho de tortilla tradicional y pimientos del piquillo
- Confit de pato y pastel de manzana caramelizada
- Minihamburguesa de vaca con bacon crujiente

1 HR | 44 € POR PERSONA | CON PAQUETE DE BEBIDAS





MENÚS DE GALA

(2 HORAS APROX.)

GALA 1

DE PRIMERO...

Ensalada crujiente de nuestro huerto, maíz en polvo y smoothie de pepino

DE SEGUNDO...

Crema de alcachofa, galleta crujiente, dados de foie caramelizado y caviar de fruta de la pasión

PARA TERMINAR...

Prensado de confit de pato, patatas cremosas, aceite de curry, salsa de Oporto y gominolas de naranja sanguina

Y, DE POSTRE...

Sopa de chocolate blanco, caviar de menta, tartar de frutos rojos sobre coco en polvo con helado de frambuesa

86 € POR PERSONA CON PAQUETES DE BEBIDAS



GALA 2

DE PRIMERO...

Milhojas de tomate canario, gelatina de aguacate, queso fresco, aceite de albahaca y sorbete de mojo rojo

DE SEGUNDO...

Crema suave de marisco, pan crujiente con especias, anís texturizado, cilantro y almejas

PARA TERMINAR...

Solomillo de cerdo ibérico, puré de manzana, brotes sobre puré de manzana, mézclum de microbrotes y salsa de naranja concentrada con romero

Y, DE POSTRE...

Chocolate texturizado y gel de hierbabuena con pimienta de Sichuan

92 € POR PERSONA | CON PAQUETES DE BEBIDAS



GALA 3

DE PRIMERO...

Crema suave de patatas con trufa, caviar, huevo poché y crujiente de jamón ibérico

DE SEGUNDO...

Cola de langosta, base de piña tropical, gelatina de albahaca y vino blanco, vinagreta de fruta de la pasión y mousse de lima espumosa con jengibre

PARA TERMINAR...

Solomillo de ternera sobre lecho de puré de apio y nabo, compota de higos, manzana, salsa de Pedro Ximénez y pan de aceitunas negras especiado

Y, DE POSTRE...

Lingote de oro relleno de frambuesa y formas de caramelo crujientes

113 € POR PERSONA | CON PAQUETES DE BEBIDAS



CENAS TIPO CÓCTEL

(1 HORA Y MEDIA APROX. | MIN 25 PAX.)

CENA TIPO CÓCTEL 1

APERITIVOS FRÍOS

- Gazpacho de mango y manzana verde
- Canapé de pan «tumaca» y jamón ibérico
- Pincho de mozzarella, albahaca, tomate cherry y caviar de fresa
- Bocado en cucharita de mejillón en marinada de escabeche con tomate y hierbas
- Steak tartar con mayonesa de trufa

APERITIVOS CALIENTES

- Tosta de sobrasada y huevo de codorniz con sal marina
- Croquetas de jamón ibérico
- Nuestras patatas ahora son «bravas»
- Pincho de pulpo sobre lecho de patatas «meneás»
- Piruleta de solomillo al romero con salsa de Pedro Ximénez

APERITIVOS DULCES

- Mousse de mango fresco y crujiente de sorpresa de chocolate
- Mousse de tres chocolates
- Crema de coco y gelatina de menta
- Crème brûlée con frutos del bosque

69 € POR PERSONA | CON PAQUETES DE BEBIDAS

CENA TIPO CÓCTEL 2

APERITIVOS FRÍOS

- Crema de foie y dados de papaya
- Milhojas de verduras de polenta de champiñones cremosa
- Hojaldre de bacalao y escalivada con aceite de ajo tostado
- Atún rojo en dados marinado en soja y chutney de mango
- Carpaccio de ternera, pesto genovés y caviar de trufa
- Bombón de foie y pistacho iraní

APERITIVOS CALIENTES

- Chupito de calabaza, crujiente de jamón y «kikos» en polvo (maíz frito)
- Croquetas de marisco
- Pulpo a la parrilla, espuma de boniato y mousse de mojo verde espumosa
- Gambas rebozadas con «Panko» y emulsión suave de guindilla
- Pincho de pollo con adobo canario y salsa de naranja con romero
- Minihamburguesa de vaca con bacon crujiente

APERITIVOS DULCES

- «Bienmesabe» canario
- Mousse de chocolate blanco y gel de fruta de la pasión
- Crème brûlée con frutos del bosque
- Tarta mallorquina con helado de almendras
- Sopa de papaya con toques de licor de naranja

81 € POR PERSONA | CON PAQUETES DE BEBIDAS





CENA TIPO CÓCTEL 3

APERITIVOS FRÍOS

- Gazpacho tradicional con polvo de jamón ibérico
- Bombón de queso y semillas de amapola
- Pincho de mozzarella, albahaca, tomate cherry y caviar de fresa
- Poke tradicional de atún de Hawái
- Steak tartar con mayonesa de trufa
- Confit de pato y pastel de manzana caramelizada
- Pincho de gamba y papaya con vinagreta de huevas de trucha

APERITIVOS CALIENTES

- Bisque de marisco con espuma de rape
- Croquetas de boletus edulis con puré de manzana
- Risotto de porcini, trufa y crujiente de jamón ibérico
- Trío de pimientos y calamar canario con salsa tonkatsu
- Timbal de pulpo baby con cachelos y aceite de pimentón
- Brocheta de cordero marinado estilo asiático con dip de mango
- Piruleta de solomillo al romero con salsa de Pedro Ximénez

APERITIVOS DULCES

- Crème brûlée con frutos del bosque
- Tarta mallorquina con almendras
- Helado de tres chocolates
- Mousse tradicional de maíz tostado «Bienmesabe» canario
- Mousse de chocolate blanco y gel de fruta de la pasión

92 € POR PERSONA | CON PAQUETES DE BEBIDAS

BUFFET NUPCIAL

BUFFET DE ENSALADAS

- Selección de productos orgánicos de la huerta con aderezos y vinagretas

SELECCIÓN DE PLATOS FRÍOS

- Gazpacho de tomate verde con soja y brocheta de vieira marinada en sésamo
- Ensalada de gambas y patatas baby con un toque de cilantro y cardamomo
- Ensalada de manzana, bocaditos de langosta, apio y queso gorgonzola
- Selección de quesos de las Islas Canarias con panes y mermeladas
- Jamón ibérico D.O. con coca de pan y tomate
- Buffet libre de panes planos y focaccias
- Buffet de ostras y aderezos

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES

- Fideuá de setas cep con parmesano
- Guiso de pescado de roca con azafrán, embutidos tradicionales y crema de alioli
- Rigatoni con berenjenas asadas y gambas a la parrilla con mozzarella
- Pierna de cordero con ajo tostado y salvia, solomillo de ternera con patatas «puente viejo»
- Halibut asado con vinagreta refrescante de tomate raf y curry madrás
- Verduras baby a la parrilla con crema de patata a la trufa

BUFFET LIBRE DE POSTRES

- Mousse de mango, crujiente de chocolate y nueces
- Mousse de chocolate
- Tarta de Santiago
- Macedonia de frutas con zumo de naranja, triple sec y nubes de frambuesa

104 € POR PERSONA | CON PAQUETES DE BEBIDAS
(MÍNIMO 50 PERSONAS)





MENÚ BBQ

SELECCIÓN DE TAPAS

- Mini gazpacho
- Tortilla de papas y alioli
- Montadito de salmón ahumado, pepino y romescu

SALAD BAR

- Ensalada de vegetales asados de temporada, polvo de aceitunas negras y germinados
- Ensalada de cous cous mediterráneo
- Hojas crocantes: endivias, rúcula, hojas verdes, radiccio y aderezo César
- Escabeche ligero de hongos y cebolla morada
- Rúcula, bocconcinos y pepino fresco con aderezo de yogur
- Degustación de hummus y caviar de berenjena caseros con pan pita crocante
- Tradicional ensalada César de pollo
- Selección de panes artesanales y mantequilla casera

A LA BRASA

(elegir 3 opciones de mar y tierra y 2 guarniciones)

MAR Y TIERRA

- Pechugas de pollo de corral
- Entrecot a la parrilla
- Salchichas españolas a la parrilla
- Pez espada
- Presa Ibérica
- Langostinos a la brasa

GUARNICIONES

- Papas asadas con ajo y romero
- Batatas fritas
- Espárragos trigueros
- Maíces asados con manteca de hierbas y alioli

NUESTRA PASTELERÍA

- Profiteroles de vainilla
- Tarta de limón en vaso
- Arroz con leche y galletas de canela
- Tarta de Santiago
- Macedonia de frutas frescas

84 € POR PERSONA | CON PAQUETES DE BEBIDAS
(MÍNIMO 50 PERSONAS)

ESTACIÓN DE ARROCES

- Paella de marisco con gambas, almejas, mejillones y pescado capturado en la zona
- Paella de verduras
- Arroz negro con calamar
- Alioli, limón

26 € POR PERSONA

(Menú adultos)



ESTACIÓN DE QUESOS

- Selección de los mejores quesos europeos y nacionales cortados al momento

21 € POR PERSONA

(Menú adultos)



MENÚ INFANTIL

1 ENTRANTE A ELEGIR

- Sopa tradicional de verduras y pollo
- Nuggets de pollo
- Macarrones o espaguetis con salsa (pesto, boloñesa, carbonara, tomate o queso)

1 PRIMERO A ELEGIR

- Pizza Margarita
- Pescado a la parrilla o empanado
- Pechuga de pollo a la parrilla o empanada

1 POSTRE A ELEGIR

- Natillas caseras
- Mousse de chocolate
- Helado de varios sabores

Incluye también un cono de caramelos y golosinas para cada minirroquero/a

41 € POR NIÑO | CON PAQUETE DE BEBIDAS

PAQUETE DE BEBIDAS

OPCIÓN 1

- 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

19 € POR PERSONA
INCLUIDOS EN TODOS LOS MENÚS

VINOS CANARIOS OPCIÓN 1

- Vino blanco seco Tajinaste
- Vino tinto tradicional Tajinaste
- Cerveza
- Refrescos y agua mineral

23 € POR PERSONA
SUPLEMENTO 4 € EN MENÚS

OPCIÓN 2

- Vino blanco Muga (D.O. Rioja)
- Vino tinto Muga Crianza (D.O. Rioja)
- Cerveza
- Refrescos y agua mineral

23 € POR PERSONA
SUPLEMENTO 4 € EN MENÚS

VINOS CANARIOS OPCIÓN 2

- Vino blanco El Sitio Malvasía
- Vino tinto El Sitio Vijagriego
- Cerveza
- Refrescos y agua mineral

25 € POR PERSONA
SUPLEMENTO 6 € EN MENÚS





BARRA LIBRE DELUXE

- Bacardi Carta Blanca
- Brugal Añejo
- DYC Reserva 8Y
- Larios 12
- Larios 12 Rosé
- Eristoff
- Cuervo
- Baileys
- Ron miel
- Malibú
- Refrescos

40 € - 2 HORAS // 54 € - 3 HORAS
A PARTIR DE 25 PERSONAS

BARRA LIBRE PREMIUM

- Glenmoragie 10
- Jim Beam
- Maker's Mark
- Volcán de mi Tierra
- Roku
- Larios 12
- Larios 12 Rosé
- Sipsmith
- Belvedere
- Brugal Añejo
- Brugal Extra Viejo
- Cuervo
- Baileys
- Ron miel
- Malibú
- Refrescos

49 € - 2 HORAS // 78 € - 3 HORAS
A PARTIR DE 25 PERSONAS

SUPLEMENTOS

- Cava Brut Arias // 8,5 €
- Juve Camps Brut Nature // 15,5 €
- Champagne Moët & Chandon // 23 €
- Suplemento café, té y pastas // 5 €
- Corte de tarta + copa de cava // 10 €
- Barra coctelería: Mojito, Daiquiri, Margarita, Caipiriña // 23 €

(PRECIOS POR PERSONA)



RECENAS

MINIHAMBURGUESAS Y PATATAS FRITAS

- Hamburguesas de vaca, queso cheddar, tomate marinado y bacon
- Hamburguesas de pollo, pimientos del piquillo y queso de cabra
- Hamburguesas de salmón, cilantro, pepino y salsa de comino suave
- Patatas fritas con trufa, parmesano, alioli de limón, salsa de tomate y mostaza de mango

22 € POR PERSONA

(Menú adultos)

ESTACIÓN DULCE

- Trilogía de chocolates
- Verrine de tarta de limón
- Mousse de chocolate blanco y gel de maracuya Semitrío de mango con perlas de lima
- Profiterol con dulce de leche Brownie con praliné de avellanas

19 € POR PERSONA

(Menú adultos)

CONDICIONES DE LA CELEBRACIÓN

HARD ROCK HOTEL TENERIFE

SERVICIOS INCLUIDOS

- Centros de mesa estándar para el banquete.
- Impresión de menús personalizados.
- Habitación de cortesía el día de la boda para la preparación de la novia o el novio.
- Condiciones especiales de alojamiento para invitados.
- Tarifas especiales para el parking del hotel.
- Noche de bodas en una de nuestras suites con servicios especiales* (para bodas de más de 50 invitados).
- Celebración del primer aniversario de bodas con una noche de hotel gratis* en régimen de alojamiento y desayuno (para bodas de más de 50 invitados).
- Las tarifas están basadas en un mínimo de 25 personas. Para celebraciones con un mayor número de asistentes, nuestro equipo estará encantado de preparar una propuesta personalizada.
- Impuestos locales, costes de montaje y transporte incluidos.
- Y para los novios que se alojan en Hard Rock Hotel Tenerife:
 - Tratamiento VIP en el check-in/out.
 - Habitación de categoría superior (según disponibilidad).
 - Preparación del jacuzzi con pétalos y sales.

BANQUETE

CATA DEL MENÚ

- La cata del menú debe hacerse con una antelación mínima de 2 meses antes del evento y consistirá en una cata máxima de 2 menús completos.
- Se celebrará en la fecha y el lugar acordados con el hotel según disponibilidad.
- La cata del menú se pagará el día del evento y se descontará de la factura final en función del número de invitados que asistan a la boda:
 - Para bodas de menos de entre 25 y 50 invitados, 2 personas gratis.
 - Para bodas de entre 50 y 100 invitados, 4 personas gratis.
 - Para bodas con más de 100 invitados, 6 personas gratis.
- Los menús no son fijos. Se pueden hacer cambios entre un menú y otro, y el precio final del menú elegido se comunicará a los clientes en función de dichos cambios.

*para ciertas fechas señaladas como Navidad o Semana Santa, se ofrecerá un descuento especial



CONDICIONES DE RESERVA Y PAGO

- El 25 % del coste total del evento se pagará en la fecha de la firma del contrato (un máximo de 10 días desde su recepción) en concepto de reserva de la fecha y los espacios.
- El 50 % del importe total del evento se pagará 2 meses antes de la celebración.
- El 25 % del total del evento actualizado (hasta el 100 % de los servicios contratados) se pagará 15 días antes del evento. El número de asistentes, el calendario de los servicios y los servicios definitivos se confirmarán en este momento.
- El importe restante (en caso de circunstancias imprevistas) se pagará 7 días antes del evento.

Tarifas válidas para bodas celebradas durante 2026 y 2027.

IMPUESTOS Y TASAS

- Los impuestos locales vigentes (IGIC) están incluidos en todos los precios indicados.
- La ceremonia celebrada en el hotel es simbólica y no tiene validez legal.

CONTACTO

MICE@HRHTENERIFE.COM

Avenida Adeje 300, Av. Playa Paraíso, s/n, 38678 Adeje, Santa Cruz de Tenerife
TEL: +34 922 74 17 00 ext. 3707

HARDROCKHOTELS.COM/TENERIFE





TENERIFE

HARD ROCK WEDDINGS
FOREVER, AMPLIFIED

HARDROCKWEDDINGS.COM