



MENÚS PARA EVENTOS



MENÚ CASA CLUB

*Ensalada de la huerta, con textura de quesos
y vinagreta de frutos secos*

*Bacalao confitado sobre cremoso de batata
y emulsión de encebollado*

O

*Filet mignon de cerdo con salsa de almogrote
y escarcho de papa*

*Tatín con salsa agria ,acompañado de
helado de vainilla de Madagascar*

*Agua, Refrescos, Cerveza ,Vino Blanco ,Vino Tinto ,
Cava y Café*

PVP. 70,00€

Precios con 7% IGIC incluido



MENÚ HOYO EN 1

Crema de calabaza con queso asado y aceite de cilantro

Ensaladilla de batata y pulpo, con espuma de mayonesa de pimentón

*Suprema de salmón con salsa alimonada, estofado de puerro
y sus verduritas*

O

*Mini Wellington de carrillera ibérica con jugo de setas,
sobre parmentier de zanahoria y espárragos*

Esfera verde de manzana y grosella con crema de maracuyá

Agua, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava y Café

PVP. 90,00€

Precios con 7% IGIC incluido

MENÚ GOLF COSTA ADEJE

*Wanton de salpicón de langostino, sobre ajo blanco
y huevas de trucha*

*Consomé de ave con aceite de trufa y
picadillo de pechuga de corral*

*Corona de lubina con muselina de verduras,
sobre puré de apio y jugo oscuro*

Sorbete de Mojito

*Medallón de solomillo de vacuno, con salsa de vino tinto,
papa anna y verduras baby*

*Cubo de Chocolate, con contraste crujiente
y salsa de especias*

Agua, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava y Café

PVP. 120,00€

Precios con 7% IGIC incluido





COCTEL ISLA CANARIA

Estación Fría

Micro salpicón de pulpo

Surtido de quesos canarios

Mini ensaladilla

Montadito de pata asada y aguacate

Escarcho de papa con caballa y cebolla roja

Estación Caliente

Taco de pollo Adeje

Brocheta de chocos y papa negra

Croqueta de bacalao

Bocado de papa, costilla y piña

Mini arepa de mechada de carne de cabra

PVP. 25,00€

Precios con 7% IGIC incluido

**Mínimo 20 Pax.*



COCTEL ISLA IBÉRICA

Estación Fría

Shot de gazpacho andaluz

Pincho de tortilla española

Mini salpicón de mejillón

Montadito de jamón ibérico con pan tumaca

Queso manchego

Estación Caliente

Croqueta de ibérico con alioli de tomate

Langostino al ajillo

Cazuelita de arroz negro

Tataky de presa ibérica

Cazuelita de pisto y huevo de codorniz

PVP. 35,00€

Precios con 7% IGIC incluido

**Mínimo 20 Pax.*



COCTEL ISLA INTERNACIONAL

Estación Fría

Surtido de canapés de colores

Brocheta caprese

Voul a Vent con cremoso de foi gras

Vasito de ceviche de lubina y emulsión de mango

*Rulo de salmón ahumado con manzana caramelizada ,
y crema de queso al eneldo*

Estación Caliente

Crujiente de langostino con mayonesa de lima

Croquetas de setas silvestres

Pincho de pollo teriyaki

Pan Bao con mechada de carrillera ibérica

Micro pita rellena de varios estilos

PVP. 40,00€

Precios con 7% IGIC incluido

**Mínimo 20 Pax.*



ISLA DULCE

Surtido de Mignardises

Selección de macarrones de colores

Mini Crêpes rellenos

Pincho de Frutas

Selección de mini pastelería francesa

Fuente de Chocolate y brocheta de fruta de temporada

PVP. 20,00€

Precios con 7% IGIC incluido

**Mínimo 20 Pax.*



MENÚ ALMUERZO RESTAURANTE LOS OLIVOS

Ensaladilla de batata y pulpo, con espuma de mayonesa y pimentón

Filet mignon de cerdo con salsa de almogrote y escarcho de papa

O

*Suprema de salmón con salsa alimonada , estofado de puerro
y sus verduritas*

Tatín de manzana con salsa agria y helado de vainilla de Madagascar

Agua, Refrescos, Cerveza ,Vino Blanco ,Vino Tinto ,Cava y Café

PVP. 55,00€

Precios con 7% IGIC incluido



MENÚ ALMUERZO TERRAZA LOS OLIVOS

Gaspacho de aguacate con aire de tomate y cebolla crujiente

Bacalao sobre cremoso de batata y emulsión de encebollado

O

*Taco de pollo de corral , con salsa blanca al cava, pastel de papa,
zanahoria y calabacín glaseado*

*Paisaje del Teide elaborado a base de
quesillo, bienmesabe, gofio dulce y bizcocho*

Agua, Refrescos, Cerveza ,Vino Blanco ,Vino Tinto ,Cava y Café

PVP. 55,00€

Precios con 7% IGIC incluido