

HOTEL JARDÍN TECINA

LA GOMERA



2023
EVENTOS

MENUS DE CELEBRACIÓN 2023

Para Grupos de mínimo 10 personas

*IGIC incluido

Todos nuestros menús incluyen decoración estándar personalizada para el evento.

Cóctel Aperitivo

Duración 30 min.

A elegir 4 opciones:

Chupito de gazpacho de fresas con espuma de limón.

Croquetas de huevo frito y trufa.

Brocheta de langostino con kimchi.

Tosta de guacamole y pulpo.

Ceviche con leche de tigre de maracuyá y cebolla encurtida.

Mini berenjena con batata y salsa de parchita.

Pincho de pollo crujiente con mayonesa cítrica.

Mini carpaccio de remolacha con sorbete de limón y albahaca.

Polenta con aceituna negra y tomate.

Bebidas: cerveza, aguas minerales y refrescos

PRECIO: 9,00 € por persona*



Menú servido N° 1

Timbal de aguacate y atún en escabeche
con cebolla roja encurtida y vinagreta de soja y jengibre

.....

Carrilleras con setas, zanahorias y papas panaderas

.....

Lingote de chocolate, salsa de frutos rojos y crujiente de azúcar

.....

Aguas minerales y café

.....

Bodega

Conde de Caralt Blanco seco (D.O. Penedés)

Castillo de Aza Roble (D.O Ribera del Duero)

Copa de Cava

PRECIO: 35 € por persona*

Menú servido N° 2

Ensalada de herbáceas con ave confitada, verduras asadas
y vinagreta de miel y frutos secos

.....

Lomo de merluza sobre cremoso de batata yema de huevo
y judías verdes salteadas

.....

Semifrío de plátano y chocolate con salsa de caramelo

.....

Aguas minerales y café

Bodega

Conde de Caralt Blanco seco (D.O. Penedés)

Castillo de Aza Roble (D.O Ribera del Duero)

Copa de Cava

PRECIO: 35 € por persona*



Menú servido N° 3

Ensalada de brotes tiernos, queso rulo de cabra
y vinagreta de frutos secos

.....

Lingote de atún sobre aguacate acompañado con
chutney de mango, manzana y piña herreña

o

Presa de cerdo acompañada de manzana
al aroma de canela y papas gajo

.....

Panacota de violetas con nube de azúcar

.....

Aguas minerales y café

.....

Bodega

Conde de Caralt Blanco seco (D.O. Penedés)

Castillo de Aza Roble (D.O Ribera del Duero)

Copa de Cava

PRECIO: 37 € por persona*

Menú servido N° 4

Corona de aguacate y gambas
con salsa cóctel de frutas del bosque

.....

Lomo de bacalao confitado con salsa de azafrán y almendras,
sobre cama de papas panaderas

o

Lomo bajo con chimichurri, acompañado de papas gajo,
espárragos y zanahorias braseadas

.....

Bomba de trufa con relleno de frambuesa y helado de pistacho

.....

Aguas minerales y café

.....

Bodega

Conde de Caralt Blanco seco (D.O. Penedés)

Castillo de Aza Roble (D.O Ribera del Duero)

Copa de Cava

PRECIO: 38 € por persona*



Menú servido N° 5

Crema de calabaza de la huerta al aceite de cúrcuma
y espuma de espárragos y chile

.....

Carpaccio de salmón marinado y ahumado en casa,
acompañado de láminas de aguacate, queso crema y mini hojaldritos

.....

Solomillo de ternera con salsa teriyaki, boletus y papas rejilla

ó

Lomos de rodaballo con emulsión de salsa bilbaína
y papas arrugadas canarias

.....

Semifrío de chocolate negro con coulés de fruta de la pasión

.....

Aguas minerales y café

.....

Bodega

Conde de Caralt Blanco seco (D.O. Penedés)

Castillo de Aza Roble (D.O Ribera del Duero)

Copa de Cava

PRECIO: 40 € por persona*

Menú servido N° 6

Suave crema de pescado y marisco con crujiente de maíz y brotes
.....
Ensalada con bogavante, mayonesa picante y vegetales encurtidos
.....
Solomillo de ternera nacional con salsa perigord,
escacho de papas y setas rustidas
ó
Lomo de salmón noruego acompañado de risotto de almejas
y salsa bearnesa negra
.....
Brownie de chocolate belga con nueces y helado de caramelo
.....
Aguas minerales y café
.....
Bodega
Conde de Caralt Blanco seco (D.O. Penedés)
Castillo de Aza Roble (D.O Ribera del Duero)
Copa de Cava

PRECIO: 45 € por persona*

Menú Vegano

Crema de hinojo y coliflor acompañada de almendras tostadas
.....
Aguacate relleno de herbáceas y vinagreta de parchita
.....
Portobellos salteados con espárragos, bubangos,
pesto de tomate seco, y cebolleta dorada en aceite de oliva virgen
.....
Lingote de seitan con cobertura crujiente, salsa de
verduras oscurecidas y trufa, acompañado de escacho de batata,
y bolitas de verduras de nuestra Eco Finca
.....
Brownie de chocolate belga con pistachos y granizado de hierbabuena
.....
Aguas minerales y café
.....
Bodega
Conde de Caralt Blanco seco (D.O. Penedés)
Castillo de Aza Roble (D.O Ribera del Duero)
Copa de Cava

PRECIO: 38 € por persona*

Bodega Canaria Opcional

Le ofrecemos otras referencias de nuestra Bodega
Estos Vinos tienen un suplemento a aplicar por persona

Vinos Blancos

Tajinaste seco D.O. P. Islas Canarias 3,00€
Paisaje de las Islas Forastera Gomera D.O.P. Islas Canarias 4,00€

.....

Vinos Tintos

Tajinaste Tradicional D.O. Valle de la Orotava 3,00€
Viña Norte Tradicional D.O.Tacoronte-Acentejo 3,00€



MENÚ INFANTIL servido 25€*

(Incluye Bebida: Agua, Refrescos y zumos)

*Precio por niño de 2 a 12 años. IGIC incluido.

Debe elegirse el mismo contenido para el menú infantil del evento.

Entrante a elegir uno:

Crema de verduras con costrones de pan
Sopa de ave con huevo
Plato mixto: Croquetas de jamón y porción de pizza margarita
Fusilli de pasta con salsa casera de carne y tomate

.....

Plato Principal a elegir uno:

Servidos con salsas ketchup y mayonesa
Lomitos de ternera a la plancha con papas panaderas
Hamburguesa de ternera con papas fritas
Crujientes de pescado con alioli y bolitas de papa
Escalope de pechuga de pollo con papas puente

.....

Postre a elegir uno:

Mousse de chocolate con plátano
Dúo de helado artesano de fresa y chocolate con
fideos de chocolate
Quesillo Gomero con helado de vainilla
Natillas de chocolate con nubes de azúcar



HOTEL JARDÍN TECINA

Lomada Tecina sn 38111 Playa Santiago – La Gomera
Tel. +34 922 145850 publicrelationstecina@fredolsen.es
jardin-tecina.com



 **FRED. OLSEN, S.A.**