

BAR RESTAURANTE MIRADOR DEL LANCE

Ctra. Gral. Los Realejos – La Guancha. Tel: 922 359 718 – 639 078 191 - **Capacidad máx: 80 pax**

MENU 1	Entrantes	Jamón serrano, queso blanco y aceitunas.	12,00 €/pax (IGIC NO INCLUIDO)
	1er Plato	Sopa de pollo.	
	2do Plato	Chuleta de cerdo, papas arrugadas, ensalada y mojos o Lomos de merluza, papas, ensalada y mojos.	
	Postre	Helado.	
Agua, vino o refresco.			

MENU 2	Entrantes	Jamón serrano, queso blanco y aceitunas.	13,50 €/pax (IGIC NO INCLUIDO)
	1er Plato	Rancho canario.	
	2do Plato	Muslo de pollo horneado, papas arrugadas, ensalada y mojos o Filete de cherne a la plancha, papas, ensalada y mojos.	
	Postre	Helado.	
Agua, vino o refresco.			

MENU 3	Menú elaborado con productos de Los Realejos		14,50 €/pax (IGIC NO INCLUIDO)
	Entrantes	Queso blanco fresco de Las Llanadas	
	1er Plato	Potaje de coles “venas blancas” de Icod el Alto	
	2do Plato	Carne cabra con papas arrugadas	
Postre	Pudin casero con miel realejera.		
Agua o refresco, vino de la Cruz Santa.			

Música en vivo con coste adicional

CAFETERÍA CASINO REALEJOS

C/ La Alhóndiga, 5. Los Realejos. Tel: 922 340 708 - **Capacidad máx: 120 personas.**

MENU 1	Entrantes	Queso blanco a las hierbas, jamón serrano y pan con chorizo	12,00 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	1er Plato	Sopa de pollo.	
	2do Plato	Pollo en salmorejo con papas del país.	
	Postre	Helado con frutas.	
Agua, refresco, cerveza, vino tinto: Viejo Templo Navarra.			

MENU 2	Entrantes	Pata de cerdo, queso asado con tres salsas y garbanzas.	13,00 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	1er Plato	Crema de calabaza aromatizada al cilantro.	
	2do Plato	Solomillo de cerdo con papas panaderas.	
	Postre	Tiramisú	
Agua, refresco, cerveza, vino tinto: Viejo Templo Navarra.			

MENU 3	Menú elaborado con productos de Los Realejos		15,00 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	Entrantes	Pata de cerdo, croquetas con ensaladilla, queso blanco con mermelada de calabaza y pan con chorizo.	
	1er Plato	Crema de berros.	
	2do Plato	Conejo en salmorejo con papas del país.	
Postre	Biscuit.		
Agua, refresco, cerveza, vino tinto: Caramujo Los Realejos.			

RESTAURANTE EDYMARKA

Ctra. Gral. La Montaña, 28. Tel: 922 343 113 – 637 868 585 – **Capacidad máx: 300 personas**

Menú elaborado con productos de Los Realejos

MENU 1	Entrantes	Pan de Palo Blanco con chorizo casero Edymarka, ensaladilla de verduras locales y fabada con judías de la Higuera.	12,85 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	Plato Principal	Pollo asado con papas de la Cruz Santa y ensalda de la casa.	
	Postre	Tarta realejera con bola de helado.	
	Agua, refresco, vino blanco de la Cruz Santa.		
MENU 2	Entrantes	Pan, chorizo y croquetas con ensaladilla.	14,45 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	1er Plato	Sopa de pescado.	
	2do Plato	Pescado encebollado con papas arrugadas.	
	Postre	Tarta con bola de helado	
Agua, refresco, vino tinto, vino blanco.			
MENU 3	Entrantes	Pan, chorizo, pata asada y salchichas Edymarka.	13,35 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	1er Plato	Sopa de pollo.	
	2do Plato	Bistec, pollo, ensalada y papas fritas.	
	Postre	Tarta con bola de helado.	
Agua, refresco, vino tinto, vino blanco.			
Música en vivo con coste adicional.			

RESTAURANTE PARRILLA GARCÍA

Ctra. Gral. La Zamora. Tel: 922 344 522 - **Capacidad máx: 60 personas**

MENU 1	Entrantes	Embutidos (Queso, jamón, lomo) y croquetas variadas.	12,00 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	1er Plato	Sopa de pollo.	
	2do Plato	Parrillada de carne (Pollo, bistec, chuleta, salchichas, papas y ensalada).	
	Postre	Quesillo tradicional y postre de café "estilo mi tía".	
Agua, refresco, y vino (blanco o tinto).			
MENU 2	Menú elaborado con productos de Los Realejos		14,00 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	Entrantes	Ensalada de queso y aguacate, croquetas variadas.	
	1er Plato	Potaje de berros.	
	2do Plato	Conejo en salmorejo con papas arrugadas de Las Llanadas.	
Postre	Quesillo tradicional, postre de café "estilo mi tía" y pasteles típicos de Los Realejos.		
Agua, refresco y vino blanco de la Cruz Santa.			
MENU 3	Entrantes	Embutidos (Queso, jamón, lomo) y croquetas variadas.	14,00 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	1er Plato	Crema de calabacín y puerros.	
	2do Plato	Pescado encebollado con papas arrugadas.	
	Postre	Quesillo tradicional y postre de café "estilo mi tía".	
Agua, refresco, y vino (blanco o tinto).			

RESTAURANTE EL TRÉBOL

Ctra. Nueva, 32. La Cruz Santa. Tel: 922 354 282 - **Capacidad máx: 370 personas**

MENU 1	Entrantes	Tabla de queso fresco y manchego. Fritos de la casa (croquetas y churros de pescado). Garbanzas con carne.	12,00 €/pax (IGIC INCLUIDO)	
	1^{er} Plato	Crema de berros o Sopa de pollo		
	2^{do} Plato	½ Pollo asado con papas fritas y ensalada canaria con vinagreta de orégano.		
	Postre	Quesillo casero con helado de vainilla		
Agua, refresco, vino tinto de cosecha propia "Viña Perón"				
MENU 2	Entrantes	Tabla de jamón serrano y queso manchego. Garbanzas con carne.	12,50 €/pax (IGIC INCLUIDO)	
	1^{er} Plato	Crema de berros o Sopa de pollo		
	2^{do} Plato	Pollo asado, bistec y chuletas servidas en bandejas con papas fritas y ensalada canaria con vinagreta de orégano.		
	Postre	Quesillo casero con helado de vainilla.		
Agua, refresco, vino tinto de cosecha propia "Viña Perón".				
MENU 3	Menú elaborado con productos de Los Realejos			15,50 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	Entrantes	Tabla de queso fresco de Las Llanadas. Brochetas agridulces (pollo y plátano del Socorro). Huevos a la estampida con chorizo.		
	1^{er} Plato	Crema de berros o Sopa de pollo		
	2^{do} Plato	Pescado encebollado con papas guisadas de Palo Blanco y medallones de gofio de Icod El Alto.		
Postre	Quesillo casero con helado de vainilla.	Agua, refresco, vino tinto de cosecha propia "Viña Perón".		
Música en vivo con coste adicional				

RESTAURANTE DONDE CANDE

Calle El Medio de Arriba, 3. Tel: 619 276 885 - **Capacidad máx: 55 personas**

MENU 1	Menú elaborado con productos de Los Realejos			15,00 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	Entrantes	Queso fresco de Las Llanadas, Montadito de gofio con batata.		
	1^{er} Plato	Potaje de coles, gofio y cebollas.		
	2^{do} Plato	Piñas con costillas y papas.		
Postre	Arroz con leche.	Pan con Ali oli, refresco y agua, vino blanco de la Piñera y vino tinto de la Cruz Santa.		
MENU 2	Entrantes	Croquetas de pollo, ensaladilla, ensalada tomatara con atún.	13,50 €/pax (IGIC INCLUIDO)	
	1^{er} Plato	Crema de bubango.		
	2^{do} Plato	Bacalao encebollado con papas arrugadas.		
	Postre	Postre casero.		
Pan con Ali oli, refresco, agua y vino.				
MENU 3	Entrantes	Croquetas de pollo, ensaladilla.	12,00 €/pax (IGIC INCLUIDO)	
	1^{er} Plato	Sopa de pollo.		
	2^{do} Plato	Carne en salsa con papas arrugadas.		
	Postre	Postre casero.		
Pan con Ali oli, refresco, agua y vino.				

RESTAURANTE EL MOCÁN CASA JULIO

Carretera Gral. El Mocán, 58. Tel: 922 34 45 48 – 699 255 622 – *Capacidad máx: 60 personas*

Menú elaborado con productos de Los Realejos

MENU 1	Entrantes	Pasteles de doña Paula, chorizo quemado (La Cruz Santa), queso blanco de Las Llanadas, oro del Atlántico (El Crusantero).	16,50 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	1er Plato	Sopa de pescado.	
	2do Plato	Pescado salado, papas bonitas de Los Realejos y gofio amasado (molino de Icod El Alto).	
	Postre	Pudin con fruta de temporada de Los Realejos.	
Vino blanco y tinto de Los Realejos (elaboración propia), agua, refrescos, pan.			
MENU 2	Entrantes	Queso blanco, pulpo.	13,50 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	1er Plato	Rancho.	
	2do Plato	Conejo en salmorejo y papas arrugadas.	
	Postre	Quesillo con helado.	
Vino blanco y tinto de Los Realejos (elaboración propia), agua, refrescos, pan.			
MENU 3	Picoteo	Chorizo quemado, queso blanco, garbanzas, pulpo, papas arrugadas, carne fiesta.	12,00 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	Plato Principal	Sopa de pollo.	
	Postre	Pudin de manzana con helado	
	Vino blanco y tinto de Los Realejos (elaboración propia), agua, refrescos, pan.		
Música en vivo con coste adicional, excepto en el menú 1 , cuyo precio incluye música gratis para grupos mínimos de 55 personas.			

RESTAURANTE CATERING “LAS RANAS”

Avenida Santiago Apóstol, 34. Tel: 922 340 004 / 616 206 513 - *Capacidad máx: 55 personas*

MENU 1 (Viña María)	Entrantes	Quesos canarios, croquetas caseras, garbanzas, churros de pescado.	12,00 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	1er Plato	Sopa de pollo.	
	2do Plato	Parrillada de carne (bistec, chuletas, pollo, chistorras, salchichas), ensaladas canarias, verduras al horno (tomates, pimientos, berenjenas, etc.), papas arrugadas y mojos canarios.	
	Postre	Flan con helado.	
Agua, refrescos, vino blanco y tinto Viña María.			
MENU 2 (Mencey Bentor)	Menú elaborado con productos de Los Realejos		
	Entrantes	Quesos frescos de Las Llanadas, brochetas de chup chup, cucharas de pulpo del socorro, montaditos de chorizo.	15,00 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	1er Plato	Crema de calabaza.	
	2do Plato	Parrillada de carne (bistec, chuletas, pollo, chistorras, salchichas), ensaladas canarias, verduras al horno (tomates, pimientos, berenjenas, etc.), pescado encebollado, gofio, papas arrugadas y mojos canarios.	
Postre	Flan con helado.		
Agua, refresco, vino blanco y tinto Viña María.			
MENU 3 (menú Luis)	Entrantes	Quesos canarios, croquetas caseras, garbanzas, churros de pescado.	12,00 €/pax (IGIC INCLUIDO)
	1er Plato	Sopa de pollo.	
	2do Plato	Bacalao encebollado, papas arrugadas y gofio.	
	Postre	Flan con helado.	
Agua, refresco, vino blanco y tinto Viña María.			
Música en vivo incluido en los precios			