

EL SENADOR

RESTAURANTE

EVENTOS Y GRUPOS:

Congresos

Actos sociales como cumpleaños, despedidas, aniversarios.
Eventos corporativos :reuniones, comidas y cenas de empresa, homenajes,
presentación de nuevos productos

CAPACIDAD

220 personas en el comedor interior, más 240 personas en nuestras terrazas.

MENU 1

MENÚ ELABORADO TOTALMENTE CON PRODUCTOS CANARIOS

APERITIVO:TARTAR DE AGUACATE DE MOGÁN CON VINAGRETA CANARIA

ENTRANTES: (UNA RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS)

CHIPIRONES DE POTERA FRITOS

CROQUETAS CASERAS DE JAMON IBÉRICO Y HUEVO

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICÓN.

PLATO PRINCIPAL: LOMO DE CHERNE SAHARIANO A LA PLANCHA CON MOJO VERDE,

PAPAS PANADERAS Y ZANAHORIA SALTEADA

POSTRE: CREMOSO DE GOFIO "HARINA DE MAÍZ TOSTADO"

BEBIDAS: ½ BOTELLA DE VINO BLANCO COLEGIATA (MALVASÍA)

AGUA Y CAFÉ

ESPERAMOS QUE NUESTRA OFERTA SEA DE SU AGRADO Y NO DUDE EN COMUNICARNOS CUALQUIER CAMBIO DESEADO.

En caso de confirmacion de la reserva comuníquenoslo por e-mail o fax con siete días de antelación.
Forma de pago: A la confirmación del evento.

TFNO. DE RESERVAS 928 14 20 68

www.restauranteelsenador.com

elsenador@grupomoga.com

MASPALOMAS • GRAN CANARIA