

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 2

APERITIVO:CEVICHE DE PESCADO CANARIO AL AROMA DE MOJITO

ENTRANTES: (UNA RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS)

CARPACCIO DE SALMÓN MARINADO CON RÚCULA Y VINAGRETA DE CÍTRICOS

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICÓN

CROQUETAS CASERAS NEGRAS DE CHOCO Y GAMBAS

PLATO PRINCIPAL: MEDALLONES DE CENTRO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON

SALSA DE CIRUELAS SILVESTRES Y PATATAS FRITAS WILLIAMS

POSTRE: TIRAMISÚ CASERO CON MASCARPONE AL ESTILO TRADICIONAL ITALIANO

BEBIDAS: ½ BOTELLA POR PERSONA DE VINO TINTO "EL COTO" (CRIANZA)

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