

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 3

APERITIVO:TARTAR DE ATÚN ROJO CON AGUACATE CANARIO

CHUPITO DE GAZPACHO ANDALUZ (SOPA FRÍA)

ENTRANTES: (UNA RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS)

PULPO A LA GALLEGA CON PIMENTÓN DE LA VERA

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO

PLATO PRINCIPAL: LOMO DE MERLUZA A LA PLANCHA CON SALSA DE CAVA, LASAGNA DE PATATAS A

LA CREMA Y PURÉ DE ZANAHORIA

POSTRE: ENSALADA DE FRUTAS NATURALES DE LA ESTACIÓN

BEBIDAS: ½ BOTELLA POR PERSONA DE VINO BLANCO "GRAN FEUDO"

"CHARDONNAY" 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