

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 5

APERITIVO: CHUPITO DE SALMOREJO

ENTRANTES: (UNA RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBERICO DE PATA NEGRA SÁNCHEZ ROMERO Y CARVAJAL 5 J

GAMBAS FRESCAS DE HUELVA

PULPO A LA GALLEGA CON PIMENTÓN DE LA VERA

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICÓN

PLATO PRINCIPAL: LOMO DE BACALAO GRAN GOURMET CON CEBOLLA CAMELIZADA Y PATATAS HERVIDAS

POSTRE: FRESAS NATURALES CON CREMA DE PIÑA FRÍA

BEBIDAS: ½ BOTELLA POR PERSONA DE VINO BLANCO VIÑA SOL TORRES (PENEDES, UVA PARELLADA)

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