

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 6

APERITIVO: SALPICÓN DE GAMBAS Y PULPO

ENTRANTES: (UNA RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS)

CROQUETAS CASERAS NEGRAS DE CHOCO Y GAMBAS

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICÓN

TARTAR DE ATÚN ROJO BALFEGO CON AGUACATE CANARIO

PLATO PRINCIPAL: ARROZ MELOSO DE LANGOSTA

POSTRE: TIRAMISÚ CON MASCARPONE AL ESTILO TRADICIONAL ITALIANO

BEBIDAS: ½ BOTELLA POR PERSONAL DE VINO BLANCO CANARIO EL GRIFO (MALVASÍA VOLCÁNICA)
Y AGUA

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

En caso de confirmacion de la reserva comuniquenoslo 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