

2026

Cenas de empresa

ESPAÑOL



ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA

CADA NOCHE PODRÁS DISFRUTAR DE:

Una cena especial
con tus compañeros.
Una fiesta con DJ Ángel
y efectos especiales.
Aparcamiento gratuito.

Y además...

¡Un sorteo exclusivo para
todos los asistentes!

Una estancia para dos personas
en nuestro hotel.

Fechas de los sorteos:
11, 12, 18 y 19 de diciembre.

RESERVA LA CENA DE EMPRESA:

+34 928 800 000

EVENTOS@ARRECIFEHOTELES.COM



ARRECIFE
GRAN HOTEL & SPA

MENÚ Cenas de Empresa 2026

ENTRANTE

Aguachile al maíz

Acompañado de langostinos al vapor,
salmón marinado en cítricos y cilantro

PESCADO

Lubina al horno

Reposada sobre judías verdes a la parrilla,
cremoso de apio bola y salsa Beurre Blanc
volcánica con matices herbáceos

SORBETE

Fruta de la pasión

CARNE

Solomillo de cerdo ibérico

Milhojas de papa, puré de chirivía
al rescoldo y salsa de ceps

POSTRE

Bienmesabe de Tejeda

Pastel cremoso de bienmesabe de Tejeda,
láminas crocantes y helado de vainilla

MARIDAJE

Cuatro Rayas 2025
Latidos de Sara 2024

65€

IGIC INCLUIDO
(No incluye consumición en fiesta)

GH

ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA

MENÚ VEGETARIANO
Cenas de Empresa 2026

ENTRANTE

Aguachile de maíz

Verduras y frutas asadas,
cebolla encurtida y cilantro

1º PLATO

Brocoli y judías verdes a la parrilla

Condimentados de un pesto de pistachos,
cremoso de apio bola y salsa Beurre Blanc
volcánica con matices herbáceos

SORBETE

Fruta de la pasión

2º PLATO

Boletus Edulis

Acompañados de milhojas de papa, acelgas,
puré de chirivía al rescoldo y salsa de ceps

POSTRE

Bienmesabe de Tejeda

Pastel cremoso de bienmesabe de Tejeda,
láminas crocantes y helado de vainilla

MARIDAJE

Cuatro Rayas 2025
Latidos de Sara 2024

65€

IGIC INCLUIDO
(No incluye consumición en fiesta)

GH

ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA

2026

Cenas de empresa

INGLÉS



ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA

EACH NIGHT YOU CAN ENJOY:

A special dinner
with your colleagues
A party with DJ Angel
and special effects

Free parking

And also...

An exclusive raffle for all attendees:

A stay for two at our hotel

Raffle dates:
December 11, 12, 18, and 19

BOOK YOUR COMPANY DINNER:

+34 928 800 000

EVENTOS@ARRECIFEHOTELES.COM



ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA

MENU Corporate Dinners 2026

STARTER

Sweetcorn Aguachile

Served with steamed king prawns, citrus- and coriander-marinated salmon

FISH

Baked Sea Bass

Set over grilled green beans, creamy celeriac and a volcanic Beurre Blanc sauce with herbaceous

SORBET

Passion Fruit

MEAT

Iberian Pork Sirloin

Potato millefeuille, ember-roasted parsnip purée and wild mushroom sauce

DESSERT

Bienmesabe de Tejeda

Creamy Tejeda-style almond bienmesabe cake, crispy wafers and vanilla ice cream

WINE PAIRING

Cuatro Rayas 2025
Latidos de Sara 2024

65€

IGIC (LOCAL VAT) INCLUDED
(Does not include drinks at the after-party)

GH

ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA

VEGETARIAN MENU

Corporate Dinners 2026

STARTER

Sweetcorn Aguachile

Roasted vegetables and fruit,
pickled onion and coriander

1ST COURSE

Grilled Broccoli and Green Beans

Dressed with pistachio pesto, creamy
celeriac and a volcanic Beurre Blanc
sauce with herbaceous notes

SORBET

Passion Fruit

2ND COURSE

Boletus Edulis Mushrooms

Served with potato millefeuille, Swiss chard,
ember-roasted parsnip purée and wild
mushroom sauce

DESSERT

Bienmesabe de Tejeda

Creamy Tejeda-style almond bienmesabe cake,
crispy wafers and vanilla ice cream

WINE PAIRING

Cuatro Rayas 2025
Latidos de Sara 2024

65€

IGIC (LOCAL VAT) INCLUDED
(Does not include drinks at the after-party)

GH

ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA

2026

Cenas de empresa

FRANCÉS



ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA

CHAQUE SOIR, PROFITEZ DE :

Un dîner d'exception
avec vos collègues
Une soirée animée par DJ Ángel
et des effets spéciaux
Un parking gratuit

Et aussi...

Un tirage au sort exclusif
pour tous les participants :

Un séjour pour deux dans notre hôtel

Dates du tirage:
11, 12, 18 et 19 décembre

RÉSERVEZ VOTRE DÎNER D'ENTREPRISE :

+34 928 800 000

EVENTOS@ARRECIFEHOTELES.COM



ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA

MENU

Dîners D'entreprise 2026

ENTRÉE

Aguachile au maïs

Accompagné de langoustines vapeur, saumon mariné aux agrumes et à la coriandre

POISSON

Bar au four

Posé sur un lit de haricots verts grillés, crémeux de céleri-rave et sauce Beurre Blanc volcanique aux notes herbacées

SORBET

Fruit de la passion

VIANDE

Filet de porc ibérique

Millefeuille de pomme de terre, purée de panais cuite sous la braise et sauce aux cèpes

DESSERT

Bienmesabe de Tejeda

Gâteau crémeux au bienmesabe de Tejeda, fines lamelles croquantes et glace à la vanille

ACCORD METS-VINS

Cuatro Rayas 2025

Latidos de Sara 2024

65€

IGIC (TVA CANARIENNE) INCLUS

(Les boissons de la soirée ne sont pas incluses)

GH

ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA

MENU VÉGÉTARIEN
Dîners D'entreprise 2026

ENTRÉE

Aguachile de maïs

Légumes et fruits rôtis,
oignon mariné et coriandre

1ER PLAT

Brocoli et haricots verts grillés

Assaisonnés d'un pesto de pistaches,
crèmeux de céleri-rave et sauce Beurre
Blanc volcanique aux notes herbacées

SORBET

Fruit de la passion

2E PLAT

Bolet comestible (Boletus Edulis)

Accompagné d'un millefeuille de pomme
de terre, de blettes, de purée de panais cuite
sous la braise et de sauce aux cèpes

DESSERT

Bienmesabe de Tejeda

Gâteau crèmeux au bienmesabe de Tejeda, fines
lamelles croquantes et glace à la vanille

ACCORD METS-VINS

Cuatro Rayas 2025
Latidos de Sara 2024

65€

IGIC (TVA CANARIENNE) INCLUS
(Les boissons de la soirée ne sont pas incluses)

AH

ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA

2026

Cenas de empresa

ALEMÁN



ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA

GENIEßEN SIE JEDEN ABEND:

Ein exklusives Abendessen
mit Ihren Kollegen
Eine Party mit DJ Ángel
und Spezialeffekten
Kostenlose Parkplätze

Und außerdem...

Eine exklusive Verlosung
für alle Teilnehmer:
ein Aufenthalt für zwei
Personen in unserem Hotel

Verlosungstermine:
11, 12, 18. und 19. Dezember

BUCHEN SIE IHR FIRMENESSEN:

+34 928 800 000

EVENTOS@ARRECIFEHOTELES.COM



ARRECIFE
GRAN HOTEL & SPA

MENÜ

Firmenessen 2026

VORSPEISE

Maissuppe Aguachile

Mit gedämpften Riesengarnelen und in Zitrus
und Koriander mariniertem Lachs

FISCH

Gebackener Wolfsbarsch

Auf gegrillten grünen Bohnen, cremigem Sellerie
und vulkanischer Beurre-Blanc-Sauce mit
kräuterigen Noten

SORBET

Passionsfrucht

FLEISCH

Iberisches Schweinefilet

Kartoffel-Millefeuille, im Glutbett geröstetes
Pastinakenpüree und Steinpilzsauce

DESSERT

Bienmesabe de Tejeda

Cremiger Bienmesabe-Kuchen nach Tejeda-Art,
knusprige Blättchen und Vanilleeis

WEINBEGLEITUNG

Cuatro Rayas 2025
Latidos de Sara 2024

65€

IGIC (KANARISCHE MWST.)
INKLUSIVE (Getränke auf der Feier nicht enthalten)

GH

ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA

VEGETARISCHES MENÜ

Firmenessen 2026

VORSPEISE

Maissuppe Aguachile

Geröstetes Gemüse und Obst,
eingelegte Zwiebel und Koriander

1. GANG

Gegrillter Brokkoli und grüne Bohnen

Mit Pistazienpesto, cremigem Sellerie und
vulkanischer Beurre-Blanc-Sauce
mit kräuterigen Noten

SORBET

Passionsfrucht

2. GANG

Steinpilze (Boletus Edulis)

Mit Kartoffel-Millefeuille, Mangold, im Glutbett
geröstetem Pastinakenpüree und Steinpilzsauce

DESSERT

Bienmesabe de Tejeda

Cremiger Bienmesabe-Kuchen nach Tejeda-Art,
knusprige Blättchen und Vanilleeis

WEINBEGLEITUNG

Cuatro Rayas 2025
Latidos de Sara 2024

65€

IGIC (KANARISCHE MWST.) INKLUSIVE
(Getränke auf der Feier nicht enthalten)

AH

ARRECIFE

GRAN HOTEL & SPA