

HOTEL  
HACIENDA DE ABAJO  
PROPUESTA DE MENÚS

*Celebraciones únicas*  
... the best place for enjoying

Estimado Cliente:

nos es grato hacerle llegar una selección de nuestros menús especialmente diseñados para celebraciones familiares y sociales.

En el Hotel Hacienda de Abajo, nos gusta celebrar, y por este motivo, tratamos con mucho mimo todos nuestros menús en los que nuestro equipo de cocina del restaurante EL SITIO [distinguido los últimos 4 años con un SOL REPSOL) trabaja con maestría la mejor selección de ingredientes fundamentalmente palmeros para ofrecer unas preparaciones únicas.

Todos nuestros menús aplican directa o indirectamente un guiño a la gastronomía local, mezclada con influencias de todo el mundo que aportan a los platos riqueza en sabores y matices únicos.

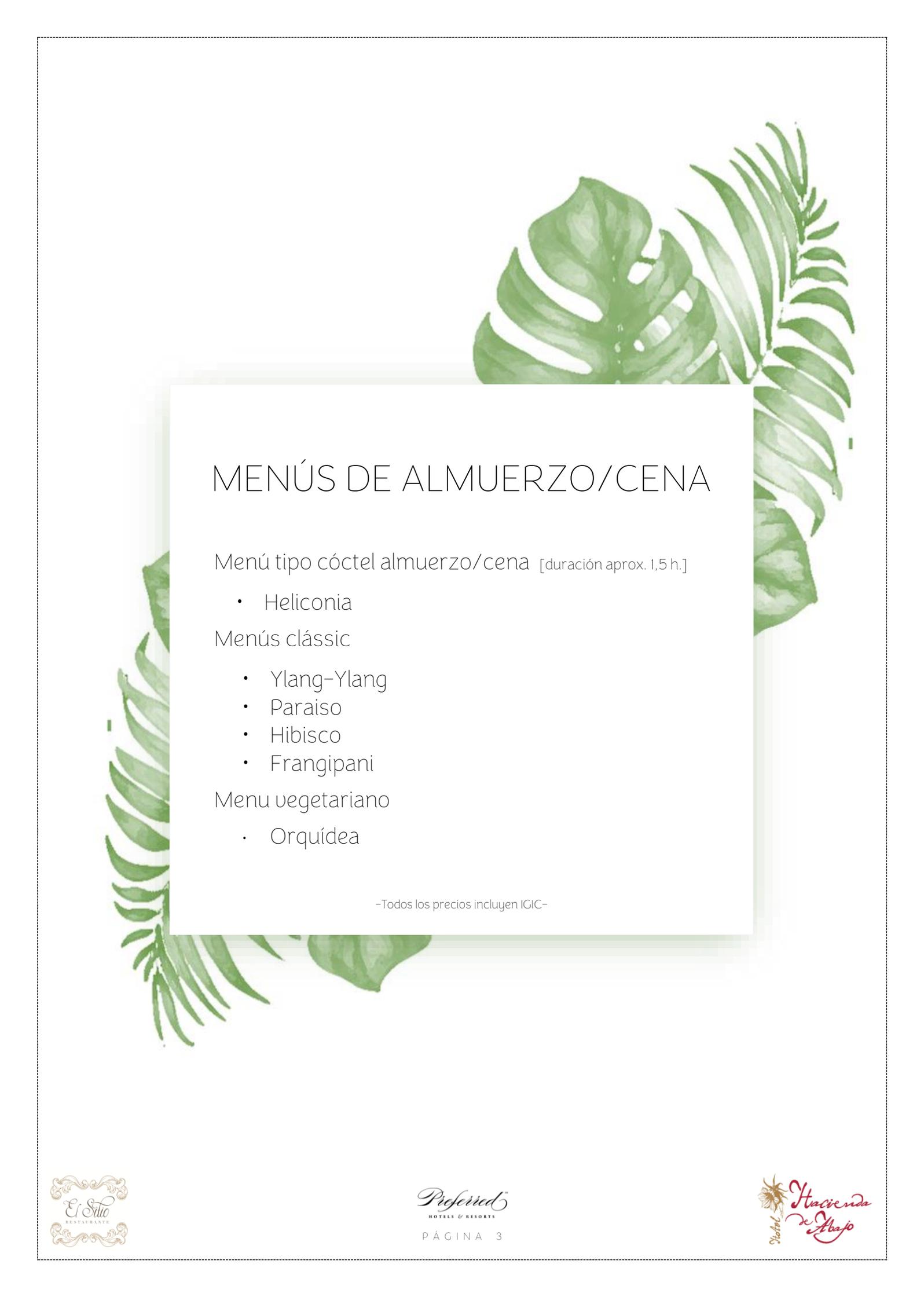
Por supuesto, si valoran confeccionar su propia combinación de menú, no duden en hacérselo saber y nuestro equipo estará encantado de asesorarle y hacerle llegar nuevas propuestas.

Nos ponemos a su entera disposición para lo que puedan necesitar: entretanto, reciban un muy cordial saludo.

Atentamente,

Todo el equipo de Hotel Hacienda de Abajo





## MENÚS DE ALMUERZO/CENA

Menú tipo cóctel almuerzo/cena [duración aprox. 1,5 h.]

- Heliconia

Menús clásic

- Ylang-Ylang
- Paraiso
- Hibisco
- Frangipani

Menu vegetariano

- Orquídea

-Todos los precios incluyen IGIC-



*Heliconia*  
Menú tipo cóctel

MENÚ

[SERVIDO DE PIIE, DURACIÓN APROXIMADA: 1,5 HORAS]

Mini "arepas" cerradas de maíz, rellenas queso blanco y ají, con mayonesa de aguacate

Palitos crujientes de pato y salsa Hoisin

Minihamburguesas de vaca con cebolla y salsa queso de cabra

Conos rellenos de steak tartar

Tramezzini de tomate en texturas con queso y nueces

Ensaladilla "El Sitio"

Gazpacho de fresas

Brocheta de cherry asado con mozzarella y pesto

Montadito de "vitello tonnato"

Conos rellenos de "steak tartar"

Langostinos crujientes con salsa agridulce

Galletas de almendra y azahar

Cono de bocadito palmero ( queso, guayaba y galleta )

Tartaleta de crema de yuzu

Mini berlinas rellenas crema haba tonka

Trufas de chocolate

44,00 €/por persona

10.00 € / por persona bebidas vino blanco y tinto, cerveza



APERITIVO  
[SERVIDO EN MESA]

Selección de quesos Palmeros y sus contrapuntos  
Papas negras canarias con mojos [Almogrote -Mojo queso]  
Croquetas artesanas

MENÚ

Crema de espárragos con huevo a baja temperatura y picatostes

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de queso palmero

Mousse chocolate blanco con frambuesa y cereales-

-

45,50 € / por comensal

10.00 € / por persona bebidas vino blanco y tinto, cerveza

[Suplemento por servicio del aperitivo de pie 20 minutos +5,00 €/comensal]



APERITIVO  
[SERVIDO EN MESA]

Ensaladilla "El Sitio"  
Trufas de queso palmero, rellenas de Guayaba  
Croquetas artesanas

MENÚ

- Sopa fría de aguacate con tomate canario asado
- Queso palmero asado con mermelada de calabaza y almendra
  - Taco de cochino negro confitado, naranja, miel de Tedera y mojo rojo con puré papas
  - Bocado palmero ( queso, guayaba y galleta )

49,50 € / por comensal

10.00 € / por persona bebidas vino blanco y tinto, cerveza

[Suplemento por aperitivo de pie 20 minutos +5,00 €/comensal]



## Hibisco

### APERITIVO [SERVIDO EN MESA]

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura pre-cortado a cuchillo  
Conos rellenos de steak tartar  
Croquetas artesanas  
Gazpacho de fresones

### MENÚ

Carpaccio de pulpo con frutos del mar  
· Bacalao confitado, boniato y mojo de azafranillo  
· Solomillo de vaca con salsa de foie e hígado de pato escalopado y marcado  
Chocolate en texturas con sopa de piña, hierbabuena y jengibre

65,00 € / por comensal

10.00 € / por persona bebidas vino blanco y tinto, cerveza

[Suplemento por aperitivo de pie 20 minutos +5,00 €/comensal]

## INFORMACIÓN ADICIONAL

El menú debe ser el mismo para todos los comensales a excepción de posibles dietas especiales, intolerancias o alergias en cuyo caso se podrá: bien tratar de adaptar el menú elegido, bien poner una opción diferente.

Esto debe ser comunicado a nuestro equipo con una antelación mínima de 5 días antes de la celebración.

Los aperitivos propuestos en los menús se sirven a centro de mesa para compartir. En caso de querer que el almuerzo/cena vaya precedido de un cóctel de pie, de duración aproximada de 25 minutos; se aplicaría el suplemento indicado.

En los menús en los que en cada "pase" haya más de un plato, como, por ejemplo: "Terrina de foie caramelizada con compota de tomate" y "Tartar de salmón con guacamole de la isla", se entiende que esos platos se sirven a centro de mesa para compartir. Los pases que tienen un solo plato se sirve uno por comensal.

Todos los precios de este documento incluyen IGIC.

El pago de la celebración debe ser hecha bajo el siguiente esquema:

- Prepago de fianza en el momento de confirmación del evento: 300,00 €
- Pago del importe total restante como mínimo 72 hora antes de la celebración
- Pago de posibles consumiciones extra o imprevistos en el mismo día.

Todos los pagos deben ser hechos vía Transferencia bancaria, cobro por tarjeta de crédito, Bizúum o efectivo (en caso de que el importe total no supere los 1.500 euros)

La impresión de minutas para los invitados supone un coste adicional de 1,00 euro por comensal.

El montaje de mesas con nuestra excepcional vajilla de LA CARTUJA, así como mantelería, cristalería y demás elementos necesarios están incluidos en los precios indicados.

Los precios incluyen también decoración floral básica para las mesas. En caso de requerir algún tipo de decoración especial o personalizada se ruega consulten con nuestro equipo.

Los MIGNARDISES son bocaditos dulces que se acompañan con el servicio de cafés e infusiones.

Los Vinos servidos son una estudiada selección prioritariamente elegidos entre la producción palmera e isleña. En caso de requerir algún vino concreto les rogamos se lo indiquen a nuestro equipo.

En caso de querer celebrar el banquete en algún espacio concreto consulte disponibilidad y posibles suplementos.

El Hotel Hacienda de Abajo es "ADULTS ONLY" de tal modo que en caso de que en su celebración cuenten con algún asistente menor de 15 años, la celebración del almuerzo/cena deberá celebrarse obligatoriamente en la plaza de la capilla y el acceso al hotel debe hacerse desde su acceso directo.

Ponemos a su disposición información referente a alérgenos en nuestras preparaciones. No dude en solicitárnosla.

Todo el equipo de Hacienda de Abajo está a su servicio para hacer de su celebración algo muy especial por lo que nos ponemos a su disposición para cualquier petición especial que tengan o ayuda en cualquier aspecto de la organización.





HOTEL HACIENDA DE ABAJO  
ADULTS OLNLY

C/Miguel de Unamuno II  
28770 Villa y Puerto de Tzacorte  
La Palma – Sta. Cruz de Tenerife [España]  
T. +34 922046000

[info@hotelhaciendadeabajo.com](mailto:info@hotelhaciendadeabajo.com)  
[www.hotelhaciendadeabajo.com](http://www.hotelhaciendadeabajo.com)