

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 clásico

- 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" de maíz rellenas

Palitos crujientes de pato y salsa

Minihamburguesas de vaca con cebolla y salsa queso de cabra

Conos rellenos de steak tartar

Ensaladilla "El Sitio"

Gazpacho de fresones

Montadito de "vitello tonnato "

Langostinos crujientes con salsa agridulce

Trufa de queso palmero y guayaba

Galletas de almendra y azahar

Bocadito palmero (queso, guayaba y galleta)

Tartaleta de crema de yuzu

Trufas de chocolate

120,00 €/por persona

Bebidas vino blanco y tinto, cerveza y refrescos incluidos

*Preferred*  
HOTELS & RESORTS





## 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 ternera con salsa de queso palmero Mousse

Chocolate blanco con frambuesa y cereales-

-

69 € / por comensal bebidas vino blanco y tinto, refrescos y  
cerveza incluidos durante el servicio



## 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 )

59 € / por comensal bebidas vino blanco y tinto, cerveza y refrescos incluidos durante el servicio



*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

80,00 € / por comensal, bebidas vino blanco y tinto,  
cerveza y refrescos incluidos durante el servicio

## 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: 20% del importe total .
- 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 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 14 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 ONLY

C/Miguel de Unamuno 11  
28770 Villa y Puerto de Tazacorte  
La Palma – Sta. Cruz de Tenerife [España]  
T. +34 922046000

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