



TENERIFE

FLAVOURS THAT FAVOUR THE BOLD

BREAKOUT CHRISTMAS MENU

COME TOGETHER TO CELEBRATE

MENÚ 1

ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas cremosas de jamón ibérico
Buñuelos de bacalao con alioli de limón
Mini brioche de cochino negro con cebolla caramelizada
Quesos canarios con mermelada de tomate
Tortilla melosa de papas y cebolla

PLATO PRINCIPAL

Carrillera de ternera estofada al vino tinto con cremoso de papa y puerros glaseados

POSTRE

Nuestra versión del tradicional "Tres leches"

65€ POR PERSONA

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Arnegui Viura (D.O. Rioja) · Vino rosado Arnegui Tempranillo - Garnacha (D.O. Rioja)
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) · Cerveza, refrescos y agua mineral.

CARRY ON WITH A DASH OF GLAM

MENÚ 2

APERITIVO

Tartar de atún rojo y aguacate con miso y kimchi con su crujiente

ENTRANTE

Ensalada de pato confitado, queso curado y vinagreta de frutos rojos

PLATO PRINCIPAL

— A elegir —

Presa ibérica a baja temperatura, puré de manzana y verduras salteadas

Bacalao confitado con parmentier de papas y verduras de temporada

POSTRE

Chocolate en texturas

85€ POR PERSONA

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Arnegui Viura (D.O. Rioja) · Vino rosado Arnegui Tempranillo - Garnacha (D.O. Rioja)

Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) · Cerveza, refrescos y agua mineral.

IT'S TIME TO SHARE

MENÚ 3

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón ibérico 5J
Croqueta melosa de rabo de toro
Carpaccio de gamba con aceite cítrico
Tartar de salmón marinado y aguacate
Pulpo braseado con mojo suave

PLATO PRINCIPAL

— A elegir —

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura con patata panadera y setas
Lubina salvaje asada con mantequilla de cítricos y micro verduras salteadas

POSTRE

Falso limón, tierra de almendras y caviar cítrico.

95€ POR PERSONA

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Arnegui Viura (D.O. Rioja) · Vino rosado Arnegui Tempranillo - Garnacha (D.O. Rioja)
Vino tinto Arnegui Crianza (D.O. Rioja) · Cerveza, refrescos y agua mineral.

COME
BACK
SOON



[MICE@HRHTENERIFE.COM](https://mice@hrhtenerife.com)