

# OCEANO Restaurante Punta del Hidalgo – La Laguna – Tenerife

Saludos desde: EL RESTAURANTE OCEANO  
TU RESTAURANTE DIFERENTE EN PUNTA DEL HIDALGO LA LAGUNA

Estos son nuestros menús para sus celebraciones, preparados por nuestro Chef Benito Álvarez (El Timple) y su equipo de la forma que lo caracteriza (Familiar y como en casa). Este año con la posibilidad de poder quedarte a dormir en un lugar ideal para recobrar fuerzas y visitar el Oceano Medical Spa.

Te ofrecemos en combinación un descuento especial del 25% sobre nuestras tarifas de estancia en alojamiento y desayuno.

Disponemos de salones hasta 120 pers. , salones insonorizados, terrazas y jardines donde poder celebrar los eventos, nos adaptamos según sus necesidades. Si lo desean podemos amenizar el evento con música en directo o disco. Adjuntamos fotos de nuestros salones y tipos de mesas.

Los menús están diseñados para comenzar con una degustación de los principales platos de nuestra carta y luego un plato individual a elegir

Si desean realizar algún cambio no duden en consultarnos.

En el precio no están incluidas las copas después de la comida, ni la música (consultar)

Contacto para más información o realizar tu reserva a través del teléfono:

922 15 60 00 Ext.6315 o por e-mail a [benito.alvarez@oceano-tenerife.com](mailto:benito.alvarez@oceano-tenerife.com)



# MENÚ N° 1

## *COCTEL DE BIENVENIDA*

*EN LO QUE ESPERAN POR EL RESTO DE INVITADOS EN NUESTROS JARDINES*

*ENSALADA TIBIA DE QUESO FRANCES A LA PLANCHA  
ADEREZADA CON ACEITE A LA VAINILLA  
Y VINAGRE BALSAMICO DE FRESAS*

*DEGUSTACION DE NUESTROS FRITOS: CROQUETITAS DE JAMON  
DE BELLOTA, DATILES CON BACON, PINCHO DE QUESO A LA  
PLANCHA Y LOMITOS DE MERLUZA ORLI  
ACOMPAÑADOS DE SU SALSA TARTARA*

## *PLATO PRICIPAL A ELEGIR*

*LOMO DE CHERNE A LA PLANCHA SOBRE UN ENCEBOLLADO  
CLASICO Y PAPITAS NUEVAS AL VAPOR*

*o*

*CONEJO EN SALMOREJO ESTILO D° ISABEL (MI MADRE)  
CON PAPITAS DE COLOR*

## *PARA POSTRE*

*BOMBON DE CHOCOLATE  
Delicias navideñas*

*VINO TINTO  
DO. CANARIAS  
COSECHA*

*25,00€*

*(Precios por persona, IGIC incluido)*

## MENÚ N° 2

*COCTEL DE BIENVENIDA  
EN LO QUE ESPERAN POR EL RESTO DE INVITADOS EN NUESTROS JARDINES*

*TOSTAS DE PAN DE CENTENO CON MIEL  
Y CHORIZOS DE TEROR*

*BATATAS DE LANZAROTE HORNEADAS  
SOBRE CREMA DE QUESOS CANARIOS Y ARANDANOS*

*LOMITOS DE MERLUZA REBOZADOS  
CON PISTO DE TOMATE,  
Y ACEITE DE AZAFRAN*

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*HOJALDRE RELLENO DE MERO CON PUERROS Y PIMIENTOS DE  
PIQUILLO , BAÑADO EN COULIS DE MANGO*

*LAMINADO DE SOLOMILLO DE CERDO  
EN SALSA DE MOSTAZA CON FRUTOS SECOS  
HIGOS PASADOS DEL HIERRO  
Y PAPAS BARBACOA*

### PARA POSTRE

*TARTA DE GALLETAS CON CAFÉ  
(LA DE TODA LA VIDA)  
Delicias navideñas*

*VINO  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
CRIANZA*

*30,00€  
(Precios por persona, IGIC incluido)*

# MENÚ N° 3

*COCTEL DE BIENVENIDA  
EN LO QUE ESPERAN POR EL RESTO DE INVITADOS EN NUESTROS JARDINES*

*HUEVOS ESTRELLADOS CON CHORIZO  
ESTILO BENITO NUESTRO CHEF*

*\*\*\**

*GRATINADO DE BERENJENAS CON TOMATE Y  
ALBAHACA FRESCA  
AL HORNO CON QUESO DE CABRA*

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*ENTRECOT ARGENTINO A LA PARRILLA  
ACOMPAÑADO DE CHIMICHURRI  
Y PAPAS BARBACOA*

*LOMO DE BACALAO CONFITADO EN ACEITE EXTRA VIRGEN  
SOBRE UN LECHO DE VERDURAS SALTEADAS  
CON UN TOQUE DE SESAMO Y  
PURE DE BATATAS DE LANZAROTE*

### PARA POSTRE

*PANNA COTA CON FRUTAS DEL BOSQUE  
Delicias navideñas*

*VINO TINTO  
DO. SOMONTANO O RIOJA  
COSECHA*

*32,00€  
(Precios por persona, IGIC incluido)*





