



Menús
Almuerzos
o Cenas



Menú 1

PARA COMPARTIR

- CROQUETAS CASERAS
- ENSALADILLA OLIVO CON JAMÓN IBÉRICO
- TORTILLA DE PAPAS CON AGUACATE Y QUESO
- HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO
- QUESO A LA PLANCHA CON MOJOS Y MIEL
- PULPO A LA GALLEGA
- PUNTAS DE SOLOMILLO CON PAPAS FRITAS
- FLAN CASERO

26,00€
/pers.

Menú acompañado de servicio de pan, caña, agua, refresco o vino (1 botella cada 3).

Todos nuestros platos pueden contener alérgenos.

Precio con IGIC incluido.





Menú 2

PARA COMPARTIR

- CROQUETAS CASERAS
- ENSALADILLA OLIVO CON JAMÓN IBÉRICO
- TORTILLA DE PAPAS CON AGUACATE Y QUESO

PARA ELEGIR

- CÉRDO IBÉRICO CON PAPAS Y CEBOLLA CARMELIZADA
O BACALAO ENCEBOLLADO

POSTRE

- FLAN CASERO

30,00€ /pers.

Menú acompañado de servicio de pan, caña, agua, refresco o vino (1 botella cada 3).

Todos nuestros platos pueden contener alérgenos.

Precio con IGIC incluido.

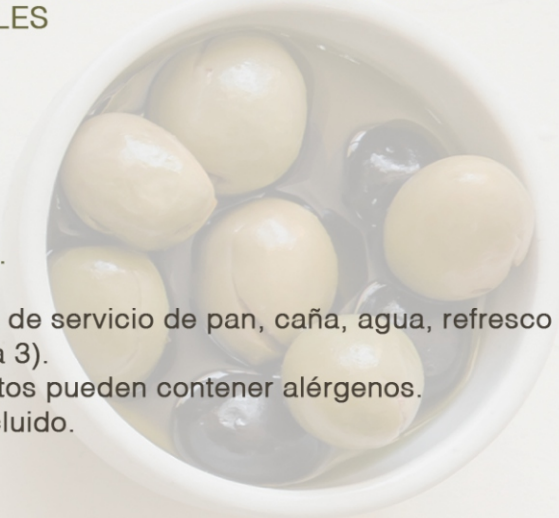
Menú 3

VEGETARIANO

- CROQUETAS CASERAS
- TOSTA DE HUMMUS, TOMATES SECOS, ACEITUNAS KALAMATA Y QUESO CANARIO
- SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA Y PAPAS LOCALES
- FLAN CASERO

26,00€
/pers.

Menú acompañado de servicio de pan, caña, agua, refresco o vino (1 botella cada 3).
Todos nuestros platos pueden contener alérgenos.
Precio con IGIC incluido.



A decorative background featuring olive branches with green leaves and several yellow olives scattered across a light-colored, textured surface. A central glass bottle of yellow olive oil is also visible.

Menú 4 (Infantil)

PARA COMPARTIR

- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

PARA ELEGIR

- TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA

- FISH & CHIPS

- FINGERS DE POLLO CON PAPAS

POSTRE

- 1 BOLA DE HELADO

15,00€
/pers.

Menú acompañado de agua y refrescos (desde el primero hasta el previo al postre)
Todos nuestros platos pueden contener alérgenos.
Precio con IGIC incluido.

TÉRMINOS Y CONDICIONES PARA GRUPOS Y EVENTOS

Aclaraciones:

- La contratación de menús será únicamente para grupos superiores a 8 comensales.
- Una semana antes del evento, el menú seleccionado debe ser confirmado, así como menús vegetarianos, las alergias e intolerancias. Si el menú seleccionado tiene plato a elegir, se informará también cantidades de cada plato.
- Tres días antes del evento se confirmará el total de comensales. Dicha cantidad será el número mínimo de personas que se facturará.
- Cualquier otro cambio que se desee hacer en nuestros menús (entrantes, plato principal o vino) podrán ser solicitados con antelación suficiente y se facilitará un nuevo presupuesto.
- Las bebidas incluidas en el menú darán comienzo cuando se sirva el primer plato y concluirá al servirse el postre.
- Cualquier actividad que se quiera realizar durante el evento será supervisada y aprobada por la dirección de Pez Gordo Iriarte.
- El establecimiento no se hace responsable de ningún objeto abandonado u olvidado por los invitados en sus instalaciones durante el evento.
- Todos los desperfectos, pérdidas o roturas tanto de las instalaciones como de los elementos utilizados para el montaje y desarrollo del evento ocasionado por un uso indebido del mismo, serán abonados por el cliente.
- Todos los precios expuestos en nuestra oferta tienen el IGIC incluido.
- La duración del evento será de máximo 3h., pasado este tiempo se podrá reubicar a los comensales en otra zona del local si fuera necesario.

RESERVAS: 630 801 660

C/. Iriarte 1, 38400 Puerto de la Cruz, Tenerife.

