



ELIGE ENTRE LA
MAYOR OFERTA DE
RESTAURACIÓN
EN TENERIFE,
PARA TU CENA
DE PERSONAL



desde
29,9€
persona

Tu Cena de Empresa en GOURMETLAND

Pídenos información y reserva tu cena de Empresa 2024,
con GOURMETLAND podrás elegir entre
LA MAYOR OFERTA GASTRONOMICA DEL SUR DE TENERIFE,
así como un amplio rango de precios para tu evento.

Disponemos de la mayor variedad de restauración
de Tenerife, desde restaurantes íntimos a grandes salones
de eventos. Cada uno de nuestras localizaciones puede
adaptarse a tu FIESTA DE PERSONAL.

Contactanos para reservas y presupuestos.

 648 826 603

www.gourmetlandtenerife.com

MENÚ PARA GRUPOS con reserva anticipada

(Los menús no son fijos, se pueden cambiar a su gusto)

Opción 1

29,9€

- *PAN CON MOJOS
- *GARBANZAS DE LA ABUELA
- *PATA ASADA
- *ENSALADILLA CANARIA DE ATÚN

—
*PARRILLADA BLANCA
(selección de cortes sabrosos,
acompañado con ensalada de col
papas arrugadas del país o fritas)

—
*QUESILLO CASERO

—
VINO TINTO Y BLANCO
"DE LA CASA"
(agua, refrescos, cerveza)

Opción 2

30,9€

- *PAN CON MOJOS
- *SURTIDO PARRILLA
(chistorra, chorizo parrillero y butifarra)
- *ENSALADA DE LA HUERTA
- *CHAMPINONES AL AJILLO

—
*PARRILLADA DE POLLO
DE CORRAL A LA BRASA Y TROCEADO
acompañado de
papas fritas caseras
y ensalada de col

—
TARTA DE QUESO
O
HELADO

—
VINO TINTO Y BLANCO "DE LA CASA"
(agua, refrescos, cerveza)

Opción 3

31,9€

- *PAN CON MOJOS
- *PIMIENTOS DE PADRÓN
- *SELECCIÓN DE
CROQUETAS CASERAS
- *GARBANZAS DE LA ABUELA
- *ENSALADA DE
TOMATE Y QUESO BLANCO
- *PATA ASADA
- *ENSALADILLA CANARIA DE ATÚN
- *MORCILLA DULCE CANARIA
- *LOMO ALTO SALTEADO
"Selección La Camella"
acompañado de papas fritas caseras
y ensalada de col

—
*TARTA DE QUESO

—
VINO TINTO Y BLANCO
"DE LA CASA"
(agua, refrescos, cerveza)

Opción 4

31,9€

- *PAN CON MOJOS
- *SELECCIÓN DE
CROQUETAS CASERAS
- *GARBANZAS DE LA ABUELA
- *SURTIDO PARRILLA
(chistorra, chorizo parrillero y butifarra)

—
*CHULETÓN DE TERNERA 1 Kg.
acompañado de
papas fritas caseras
o arrugadas del país
y ensalada de col

—
*BROWNIE DE LA CASA
con helado

—
VINO TINTO Y BLANCO
"DE LA CASA"
(agua, refrescos, cerveza)

Opción 5

40,9€

- *PAN CON MOJOS
- *QUESO OVEJA CURADO
- *CARPACCIO DE VACA
- *CROQUETAS DE JAMÓN

—
*CHULETÓN DE VACA
"FRISONA 1 Kg"
acompañado de
papas fritas caseras
o arrugadas del país
y ensalada de col

—
*TARTA DE QUESO

—
VINO TINTO
"Ribera del Duero"

—
VINO BLANCO
"Rueda"
(agua, refrescos, cerveza)

BOMBAY BLUE

· indian tandoori restaurant ·

Menú

Papadum

con combinación de 3 salsas (normal o picante).

Raita mixta

yogurt casero, mezclado con pepino, cebolla y comino tostado (frío, refrescante y digestivo).

Pakora Mixta

pollo y vegetales con especias, fritos.

Cebolla Bhaji

cebolla fresca mezclada con especias, frita, servida con ensalada.

3 SEGUNDOS A ELEGIR CADA 4 PERSONAS

Pollo Tikka Masala

piezas de pollo adobado, asado en tandoori y bañado en una rica y cremosa salsa con yogurt.

Pollo Tikka Tandoori

trozos de pollo sin hueso adobado con especias.

Pollo al Curry

Salsa de mediana consistencia y producida abundantemente pero con un equilibrado surtido de especias las cuales garantizan su auténtico sabor.

Pollo Tika Dansak

De origen Persa, agridulce, medio y cocinado con lentejas. el sabor único de una mezcla de ajo, limón, chiles y lentejas.

1/2 Pollo Tandoori

pollo con hueso adobado con especias.

Cordero Biryani

delicadamente sazonado, servidos con arroz Basmati y salsa del Chef.

Cordero Tikka Masala

piezas de cordero adobado, asado en tandoori y bañado en una rica y cremosa salsa con yogurt.

Pollo Especial

piezas de pollo deshuesado asado en nuestro tandoori, servido con salsa especial del chef.

Arroz frito con huevo

POSTRES

Kulfi de mango o Kulfi de pistacho

Vino tinto "Sommos" Roble / Vino blanco / Agua / Refrescos

29,9 € por persona .

IGIC no incluido

"Disponemos también de menús personalizados"

Gourmetland les desea

Felices Fiestas

www.gourmetlandtenerife.com

Menú

Miranda 1

Entrantes a elegir:

*Nacho de Pollo
(Tortilla de maíz crujiente)
pollo, salsa mexicana, alubias negras,
Cheddar, Gouda, jalapeños y gratinado con queso,
servido con crema agria y guacamole.

o

*Nacho de Carnitas (ternera)
(Tortilla de maíz crujiente)
carne, salsa mexicana, alubias negras,
Cheddar, Gouda, jalapeños y gratinado con queso,
servido con crema agria y guacamole.

o

*Nacho Pancho Villa
(Tortilla de maíz crujiente)
chili con carne, salsa mexicana, alubias negras,
cheddar, cebolla, jalapeños y gratinado con queso,
servido con crema agria y guacamole.

Plato principal:

*Fajitas de Pollo / Ternera.
(todas servidas con tortillas de trigo,
ensaladas, salsa guacamole, salsa ranchera
y crema agria)

*Brownie con helado o Quesillo con nata

Margarita de fresa y limón durante la cena .
Vino tinto / blanco
agua /refrescos

33,9€ por persona .

Miranda 2

*Bandeja de degustación Mexicana
(Quesadillas, Jamoncitos de pollo,
Taquitos, Nachos, Costillas, ...
un poquito de nuestras especialidades)

*Fajitas selección de pollo y ternera
(todas servidas con tortillas de trigo,
ensaladas, salsa guacamole, salsa ranchera
y crema agria)

*Brownie con helado o Quesillo con nata
o Tarta de Chocolate con helado

Margarita de fresa y limón durante la cena .
Vino tinto / blanco
agua /refrescos

35,9€ por persona.

IGIC no incluido

“Disponemos también de menús personalizados”

Gourmetland les desea

Felices Fiestas

www.gourmetlandtenerife.com



Menú

Martina 1

*Bruschetta

con ajo, aceite de oliva y alioli

*Provoletta con chorizo

rueda de provolone a la parrilla,
acompañado de chorizo criollo.

*Ensalada de la huerta

frescas lechugas, tomate rojo,
cebolla morada, pimientos y pepino.

*Lomo alto al grill

con ensalada de col y papas

o

*Salmón a la plancha

con papas arrugadas y mojos

*Brownie con helado

Vino tinto crianza

"Rioja"

Vino blanco

agua / refrescos

40,9 € por persona .

Martina 2

*Bruschetta

con ajo, provoletta y bacon

*Mollejas de ternera a la parrilla

servidas con limón

*Carpaccio de carne de Buey

madurado 60 días

aliñado con sal maldon, aceite de oliva y
escamas de parmesano.

*Espárragos trigueros a la plancha

con salsa bearnesa

*Chuletón de vaca madurada

con ensalada de col y papas

*Surtido variado de postres

Vino tinto crianza

"Ribera del Duero"

Vino blanco

agua / refrescos / café

46,9 € por persona .

IGIC no incluido

"Disponemos también de menús personalizados"

Gourmetland les desea

Felices Fiestas

www.gourmetlandtenerife.com



Menú

Mamma Mia 1

*Focaccia de romero,
aceite de oliva y sal marina.

*Croquetas
de pollo y jamón

*Vitello Tonnato
lonchas de ternera lechal
asada al horno,
acompañada de una salsa
suave de atún.

*Ravioli de Carne
con salsa cremosa
de trufa negra y boletus

○

*Salmón al grill
con ensalada de col y papas

○

*Lomo alto al grill
con ensalada de col y papas

*Panna cotta italiana

Vino tinto casa
Vino blanco casa
agua /refrescos

37,9 € por persona .

Mamma Mia 2

*Surtido de
embutidos italianos
mortadella clásica, jamón cocido,
jamón de Parma y salami
(servido con grissini).

*Camembert frito
con salsa de arándanos frescos

*Ravioli verdes
de Ricotta y Espinacas
con salsa 4 quesos:
(gorgonzola, pecorino, parmesano, brie).

○

con salsa de mantequilla y salvia

○

Entrecote Tagliata

*Tiramisú

Vino tinto crianza
"Ribera del Duero"
Vino blanco casa
agua /refrescos

40,9 € por persona .

Mamma Mia 3

*Focaccia
con rúcula, jamón de Parma,
tomate fresco y aceite de trufa.

*Vitello Tonnato
lonchas de ternera lechal
asada al horno,
acompañada de una salsa
suave de atún.

*Tempura
de langostinos y verduras
*Ensalada Caprese
con burrata fresca,
tomate confitado,
albahaca y aceite de oliva.

*Ravioli de Carne
salsa Aurora:
con tomate, crema y albahaca.

○

*Salmón al grill
con ensalada de col y papas

○

*Lomo alto al grill
con ensalada de col y papas

*Panna cotta italiana
o Tiramisú

Vino tinto crianza
"Ribera del Duero"
Vino blanco casa
agua /refrescos

44,5 € por persona .

IGIC no incluido

"Disponemos también de menús personalizados"

Gourmetland les desea

Felices Fiestas

www.gourmetlandtenerife.com

MARIETTA

— MEDITERRANEAN CUISINE —

Menú

ENTRANTES

*Pan con mojos canarios

*Croquetas de jamón ibérico 5 jotas

*Vitello tonnato

deliciosas lonchas de ternera, aliñadas al método tradicional con salsa de atún y alcaparras.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*Lomo alto Argentino

con papas fritas y verduras salteadas

o

*Salmón al grill

con papas arrugadas y verduras salteadas

o

*Parrillada de verduras con champiñones

servido con alioli de pimentón.

POSTRE

*Tarta de queso

Vino tinto "Más momentos",

Vino blanco Sauvignon,

Agua, Refrescos, Cerveza

35,9 € por persona

IGIC no incluido

"Disponemos también de menús personalizados"

Gourmetland les desea

Felices Fiestas

www.gourmetlandtenerife.com



Menú

Miranda 1

Entrantes a elegir:

*Nacho de Pollo
(Tortilla de maiz crujiente)
pollo, salsa mexicana, alubias negras,
Cheddar, Gouda, jalapeños y gratinado con queso,
servido con crema agria y guacamole.

o

*Nacho de Carnitas (ternera)
(Tortilla de maiz crujiente)
carne, salsa mexicana, alubias negras,
Cheddar, Gouda, jalapeños y gratinado con queso,
servido con crema agria y guacamole.

o

*Nacho Pancho Villa
(Tortilla de maiz crujiente)
chili con carne, salsa mexicana, alubias negras,
cheddar, cebolla, jalapeños y gratinado con queso,
servido con crema agria y guacamole.

Plato principal:

*Fajitas de Pollo / Ternera.
(todas servidas con tortillas de trigo,
ensaladas, salsa guacamole, salsa ranchera
y crema agria)

*Brownie con helado o Quesillo con nata

Margarita de fresa y limón durante la cena .
Vino tinto / blanco
agua /refrescos

33,9€ por persona .

Miranda 2

*Bandeja de degustación Mexicana
(Quesadillas, Jamoncitos de pollo,
Taquitos, Nachos, Costillas, ...
un poquito de nuestras especialidades)

*Fajitas selección de pollo y ternera
(todas servidas con tortillas de trigo,
ensaladas, salsa guacamole, salsa ranchera
y crema agria)

*Brownie con helado o Quesillo con nata
o Tarta de Chocolate con helado

Margarita de fresa y limón durante la cena .
Vino tinto / blanco
agua /refrescos

35,9€ por persona.

IGIC no incluido

“Disponemos también de menús personalizados”

Gourmetland les desea

Felices Fiestas

www.gourmetlandtenerife.com



**ORIENTAL
GARDEN**

TEPPANYAKI · SUSHI
THAI CUISINE



Menú

2 PRIMEROS A ELEGIR CADA 4 PERSONAS

DRAGON ROLL

langostino en tempura, aguacate, pepino y anguila.

POH PIA

Rollitos de primavera estilo Oriental Garden, rellenos de verduras y vermicelli, servido con salsa agridulce.

GAI SATAY

Clásicas brochetas tailandesas de pollo marinado con leche de coco, curry en polvo y cúrcuma, servido con una salsa dulce de cacahuets.

3 SEGUNDOS A ELEGIR CADA 4 PERSONAS

PAD THAI DE POLLO

Tallarines de arroz salteados al wok, aderezados con brotes de soja, chive, trocitos de cacahuets.

GAENG PANAENG DE TERNERA

Preparación con curry Panaeng suave y cremoso.

GAI PAD MEDMAMUANG

Filetes de pechuga de pollo salteadas con hortalizas, setas negras, piña, anacardo y castaña de agua.

PED MAKHAM

Pato crujiente con salsa de tamarindo, piña a la plancha y cebolla frita.

KHAO PAD KHAI

Arroz salteado al wok con huevo y ajo frito.

POSTRES

FLAN DE COCO

Flan preparado con leche de coco, un clásico exquisito.

o

RICE BERRY

Arroz glutinoso hervido con leche de coco, servido con helado de coco y bañado en leche de coco.

Vino tinto "Sommos" Roble,
Vino blanco / Agua /Refrescos

34,9 € por persona .

IGIC no incluido

"Disponemos también de menús personalizados"

Gourmetland les desea

Felices Fiestas

www.gourmetlandtenerife.com



PRIME 400°

— RESTAURANT · GOURMET GRILL —

Menú

Prime 1

*Bruschetta

con ajo, aceite de oliva y alioli

*Provoletta con chorizo
rueda de provolone a la parrilla,
acompañado de chorizo criollo.

*Ensalada de la huerta
frescas lechugas, tomate rojo,
cebolla morada, pimientos y pepino.

*Lomo alto al grill
con ensalada de col y papas

○

*Salmón a la plancha
con papas arrugadas y mojos

○

*Parrillada de verduras
con salsa bearnesa

*Brownie con helado

Vino tinto crianza
"Montecillo"
Vino blanco
agua / refrescos

40,9 € por persona .

Prime 2

*Bruschetta

con ajo, provoletta y bacon

*Mollejas de ternera a la parrilla
servidas con limón

*Carpaccio de carne de Buey
madurado 60 días
aliñado con sal maldon, aceite de oliva y
escamas de parmesano.

*Espárragos trigueros a la plancha
con salsa bearnesa

*Chuletón de vaca madurada
con ensalada de col y papas

*Surtido variado de postres

Vino tinto crianza
"Ribera del Duero"
Vino blanco
agua / refrescos / café

46,9 € por persona .

IGIC no incluido

"Disponemos también de menús personalizados"

Gourmetland les desea

Felices Fiestas

www.gourmetlandtenerife.com