



CATALINA PLAZA  
*restaurante*

# Un evento...de altura



R E S T A U R A N T E

T E R R A Z A

4<sup>A</sup> P L A N T A C A T A L I N A P L A Z A

H O T E L S O S T E N I B N L E

# Ménús

# 1. Catalina

## Menú a compartir

- Ensalada Catalina.
- Focaccia con anchoas, pimientos del Padrón y tumaca. (2 platos).
- Stracciatella con tomates deshidratados y pesto.
- Tartar de Salmón, aguacate y mayo de Kimchi.
- Huevos rotos con chipirón y camarón de Mogán.





33.00€  
pax

## Postres

- Mouse de gofio, plátano y galleta.

## ¡Qué incluye!

- Agua, refresco, cerveza (caña), vino blanco y vino tinto de la casa durante el servicio.

## Info

- Mínimo 10 pax, máximo 40 pax.
- Las bebidas están incluidas desde que la mesa está completa hasta los postres incluidos.
- Botella de vino, 1 cada 4 personas.

## 2. Parque

### Menú a compartir

- Ensaladilla rusa.
- Tabla de Quesos Canarios.
- Steak tartar.
- Tacos de carrillera Ibérica , cremoso de papas y mayo Sriracha (1 por pax).
- Pulpo asado, cremoso de papas y mojo de tomates secos.
- Huevos rotos con chipirón y camarón de Mogán.





36.50€  
pax

## Postre

- Textura de chocolate.

## ¡Qué incluye!

- Agua, refresco, cerveza (caña), vino blanco y vino tinto de la casa durante el servicio.

## Info

- Mínimo 10 pax, máximo 40 pax.
- Las bebidas están incluidas desde que la mesa está completa hasta los postres incluidos.
- Botella de vino, 1 cada 4 personas.

# 3. Las Alturas

Menú a compartir + 1 ppal por persona

- Ensaladilla rusa.
- Tabla de quesos Canarios.
- Steak Tartar.
- Huevos rotos con camarón y chipirón de Mogán.

Principal (elegir )

- Pescado de nuestra Costa con Aguachile de tomate asado y papas caseras fritas.





45.50€  
pax

O

- Lomo Alto, papas caseras fritas, pimientos del Padrón y Chimichurri.

## Postres

- Mouse de gofio, plátano y galleta.

## ¡Qué incluye!

- Agua, refresco, cerveza (caña), vino blanco y vino tinto de la casa durante el servicio.

## Info

- Mínimo 10 pax, máximo 40 pax.
- Las bebidas están incluidas desde que la mesa está completa hasta los postres incluidos.
- Botella de vino, 1 cada 4 personas.



# 4. Cóctel 1.

- Ensaladilla de rusa.
- Focaccia de mortadela.
- Croquetas variadas.
- Gyozas.
- Langostinos Panko.
- Huevos rotos con ibéricos.
- Miniburguer de pollo y de ternera.
- Brochetas de pollo.
  
- Sorbete de mojito.
- Brownie con caramelo salado.





38,00€  
pax

## ¡Qué incluye!

- Agua, refresco, cerveza (caña), vino blanco y vino tinto de la casa durante el servicio.

## Info

- Mínimo 20 pax, máximo 80 pax.
- Las bebidas están incluidas desde la hora de comienzo del evento hasta los postres incluidos.
- Botella de vino, 1 cada 4 personas.

# 5. Cóctel 2.

- Ensaladilla rusa.
  - Focaccia de mortadela.
  - Tartaletta caprese.
  - Tartar de salmón.
  - Croquetas variadas..
  - Langostinos Panko.
  - Miniburguer de pollo y de ternera.
  - Brochetas de presa y pimientos.
  - Vasito de pulpo con cremoso de papas.
- 
- Sorbete de mojito.
  - Brownie con caramelo salado.





42,00€  
pax

## ¡Qué incluye!

- Agua, refresco, cerveza (caña), vino blanco y vino tinto de la casa durante el servicio.

## Info

- Mínimo 20 pax, máximo 80 pax.
- Las bebidas están incluidas desde la hora de comienzo del evento hasta los postres incluidos.
- Botella de vino, 1 cada 4 personas.

Extras



15€  
pax/hora

## Barra libre premium

- Ron Zacapa
- Flor de caña
- Blat
- Martin Miller´s
- Gin Mare
- Hendricks
- Etiqueta negra.
- Tónica, refrescos, caña, etc



9,5€  
pax/hora

## Barra libre

- Carta oro / blanca
- Matusalén 7 años
- Absolut
- Moskovskaya
- Tanqueray
- Bombay sapphir
- Beefeater
- Etiqueta roja.
- Tónica, refrescos, caña, etc

# Info barra

Mínimo 20 pax

Bebidas extras, se facturarán y cobrarán en el evento

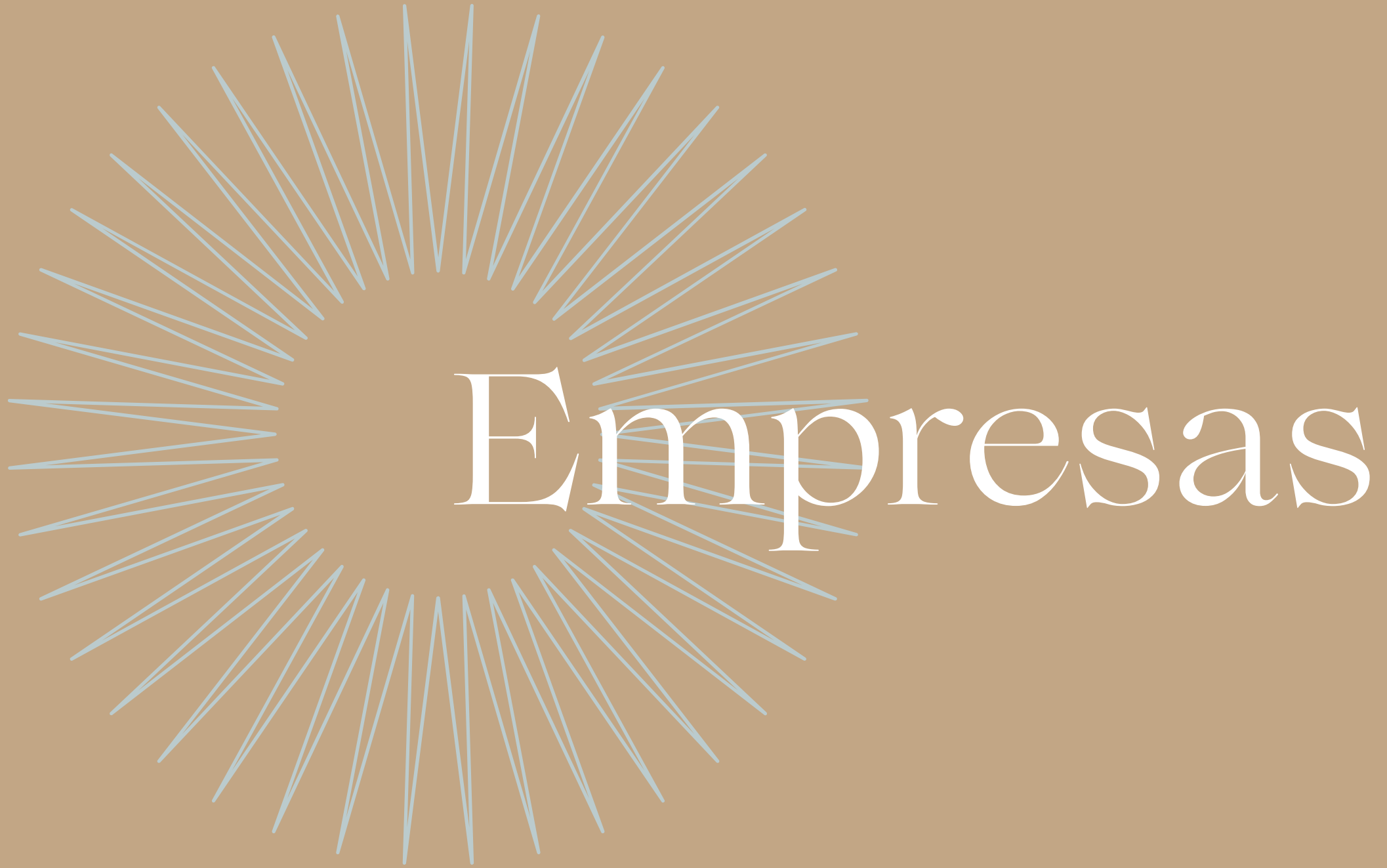


# Y mucho más...

Nos ajustamos a las necesidades de nuestros clientes, pudiendo añadir música (restricciones en cuanto a la música), decoración, iluminación... y lo que imagines. (coste adicional).  
Consúltanos.

---






# Coffee Break

## 1. Pop up.

- Café, leche, agua.
- 1 zumo de frutas.
- 1 pieza de bollería dulce.
- 1 pieza de salado.
- Fruta fresca de mano.

\*\* peticiones con menos de 72h. - Antelación 72H



6,50€  
pax

## 2. Básico.

- Café, leche y agua.
- 1 zumo de frutas.
- 1 pieza de bollería dulce.
- 1 montadito de ibérico.
- 1chocolatina/barrita muesly.
- 1 pieza de salado.
- Fruta fresca de mano

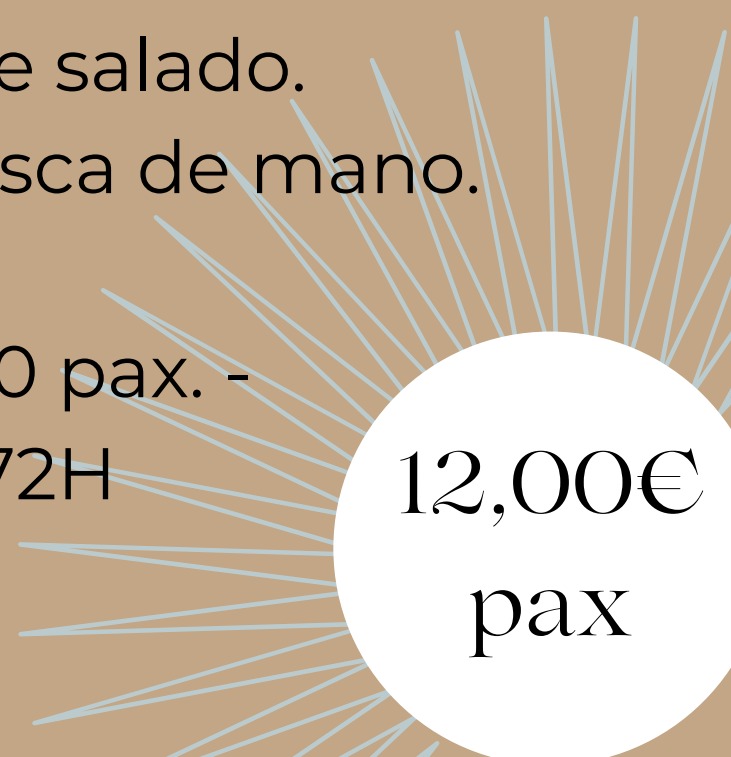
\*\*Máximo 20 pax -  
Antelación 72H

8,00€  
pax

## 3. Premium

- Café, leche y agua.
- 1 zumo de frutas.
- 1 pieza de bollería dulce.
- 1 montadito de ibérico.
- Bandeja de donut.
- Bandeja de foccacia rellena.
- Bizcocho.
- 1 pieza de salado.
- Fruta fresca de mano.

\*\* Máximo 20 pax. -  
Antelación 72H



12,00€  
pax

Info

Adicional

- Las alergias deben ser comunicadas con un mínimo de 10 días de antelación.
- Los menús admitirán cambios como máximo hasta una semana antes del evento.
- Posibilidad de menú infantil (de 5 a 12 años).
- Si se desea exclusividad de la terraza se aplicará coste adicional para grupos inferiores a 40 pax.
- Para bloquear y confirmar fecha de reserva, el hotel cobrará un depósito del 20% del total de la reserva.
- Se admite cancelación del evento, con devolución del depósito, máximo 15 días antes del mismo.





CATALINA PLAZA  
*restaurante*

VISÍTANOS EN  
c/Luis Morote, 16  
35007 Las Palmas de GC

TLF: +34 928 656 380 / 628 225 212  
SUBDIRECCION@HOTELCATALINAPLAZA.COM