



• TERRAZA CAFÉ •

L I D E R

Menú Navidad 2026



• TERRAZA CAFÉ •

LIDER

Cóctel N°1

Queso Tierno de Nuestras Medianías

Ensaladilla Rusa

Papas Arrugadas con Mojo Colorado

Pata de Cerdo Asada con Aromas a Ajo, Romero y Tomillo

Croquetas Caseras de Cherne con Mahonesa de Limón

Taquitos de Pescado a la Portuguesa

Estofado de Ternera a la Jardinera

Postres de la Casa (a su elección)

Aguas minerales, refrescos, cervezas y vino

Precio por persona: 31€

IGIC incluido



• TERRAZA CAFÉ •
L I D E R

Cóctel N.º 2

Selección de Quesos Semicurados de Gran Canaria
Papas Arrugadas con Mojo Colorado
Ensaladilla Rusa con Mahonesa de Aceitunas
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Pata de Cerdo Asada con Aromas a Ajo, Romero y Tomillo
Atún de nuestras Costas en Adobo
Vuelta y Vira de Cerdo en Salsa Española

Postres de la Casa (a su elección)
Aguas minerales, refrescos, cervezas y vino

Precio por persona: 33€
IGIC incluido



• TERRAZA CAFÉ •

LIDER

Cóctel N°3

Quesos Canarios Maduros
Finas Láminas de Jamón Serrano
Ensaladilla Rusa con Mahonesa Casera de Aceitunas
Chipirones a la Andaluza con toque de Limón
Revuelto de Setas con Gambas
Daditos de Cherne al Cilantro
Vueltas y viras de cerdo en Salsa Campesina

Postres de la Casa (a su elección)
Aguas minerales, refrescos, cervezas y vino

Precio por persona: 35€
IGIC incluido



• TERRAZA CAFÉ •
L I D E R

Menú Nº4

ENTRANTES

Finas Lonchas de Jamón Serrano, Pan Crujiente y Tumaca
Ensaladilla Rusa
Ensalada de Tomate y Queso Tierno con Aceite de Albahaca y
Vinagre de Módena
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico con Mayonesa de Pimiento

SEGUIMOS

(A ELEGIR ENTRE)

Bacalao a la Vizcaína con Papas Panaderas

o

Medallones de Solomillo de Cerdo
con Salsa de Manzana Reineta y Nueces

TERMINAMOS

Postres de la Casa (a su elección)

Precio por persona: 37€
IGIC incluido



• TERRAZA CAFÉ •
L I D E R

Menú Nº5

ENTRANTES

Selección de Quesos Canarios de Nuestras Medianías
Croquetas Caseras de Pescado
Pata de Cerdo Asada con Aromas a Tomillo, Ajo y Romero
Gambas en Gabardina con Salsa Rosa

SEGUIMOS

(A ELEGIR ENTRE)

Bacalao a la Vizcaína con Papas Panaderas
o

Solomillo de Ternera con Salsa de Higos,
Papas Panaderas y Pimientos Asados

Postres de la Casa (a su elección)
Aguas minerales, Refrescos, Cervezas y Vino

Precio por persona: 39€
IGIC incluido



• TERRAZA CAFÉ • LIDER

CONDICIONES GENERALES

SERVICIO DE BEBIDAS:

Incluido durante la comida y hasta los postres (1,5-2 h): vino (1 botella/4 personas), cervezas, refrescos y aguas minerales. Tras el postre, se suspende el servicio de bebidas, incluidas las calientes

Para continuar con bebidas (avisando con 10 días de antelación):

1. **Cargo a cuenta:** Consumo adicional facturado, con posibilidad de límite. Permanencia máxima de 2 horas adicionales tras el postre, con consumo mínimo de 300 € (la diferencia se facturará como alquiler). Opción de barra libre 1 h (+7 €/persona).

2. **Pago individual:** Cada cliente abona sus consumiciones en barra tras el postre.

RESERVAS Y PAGOS:

Depósito de 300 € en Caixa (ES34 2100 8626 45 0200133166), indicando nombre y fecha del evento. El resto se abona el día del evento.

El número de comensales facturado será el confirmado hasta 5 días antes. Si asisten más, se cobrará el número real.

Para menús con carne y pescado, informar cantidades 5 días antes.

OFERTAS ESPECIALES:

- **10% de descuento:** lunes a jueves en diciembre (excepto festivos y vísperas).
- **5% de descuento:** eventos antes del 15/11/26.
- **5% adicional:** contratando antes del 15/10/26 y abonando el 50% de anticipo (no reembolsable).
- **Descuentos adicionales** para empresas que contraten lotes y comidas/cenas de Navidad.

MÚSICA EN VIVO:

Disc-Jockey: 180 €

Organista: 190 €.

HORARIOS:

Cierre: almuerzos 17:30-18:00 h;

cenas (grupos >40) viernes y sábados 01:00 h.

CONTACTO:

Mónica Santana

ghr@grupohnosrogelio.com

928 24 81 73 / 928 35 28 07

Menús válidos hasta el 30/12/26



GRUPO
Hnos Rogelio
LA FAMILIA QUE ELIGES