



H A P P Y N E W Y E A R

Arcos de La Laguna

• ASADOR GRILL •

Menú Navidad 2026



Arcos de La Laguna

• ASADOR GRILL •

Menú Nº1

Pan artesano de Valleseco con una selección de mantequillas hechas en casa

ENTRANTES

*Queso ahumado gratinado con miel y gofio
Empanadillas caseras rellenas de carne, dulce de manzana y pasas
Langostinos al ajillo*

PRINCIPALES

*Bacalao a la catalana con pasas y piñones
o
Medallones de solomillo de cerdo en salsa (a consultar en restaurante)
o
Carrilleras de cerdo ibérico estofada al oporto*

Postres de la casa (a elegir entre 2 opciones)

*Vino Blanco Rippa Dorii Verdejo o Vino Tinto Glorioso Crianza D.O. Ca. Rioja
Aguas minerales, refrescos, cervezas
Café o té o infusiones*

Precio por persona: 41€

*Los platos de pescado y carne incluyen guarnición
IGIC incluido*



Arcos de La Laguna

• ASADOR GRILL •

Menú N°2

Pan artesano de Valleseco con una selección de mantequillas hechas en casa

ENTRANTES

Ensalada de rúcula, manga, tomate cherry, langostinos y aguacate

Champiñones Rellenos de Jamón Ibérico y Cebolla Caramelizada

Pimientos del Piquillo Rellenos de Salmón Ahumado

PRINCIPALES

Lomo de bacalao en salsa de mango con aromas de ibéricos

o

Solomillo de ternera en salsa Pedro Ximénez



Postres de la casa (a elegir entre 2 opciones)



Vino Blanco Rippa Dorii Verdejo o Vino Tinto Glorioso Crianza D.O. Ca. Rioja

Cervezas - Aguas minerales - Refrescos

Café e Infusiones

Precio por persona: 45€

Los platos de pescado y carne incluyen guarnición

IGIC incluido



Arcos de La Laguna

• ASADOR GRILL •

Menú N°3

Pan artesano de Valleseco con una selección de mantequillas hechas en casa

ENTRANTES

Queso Provolone con Tomate Al Horno

*Ensalada de Rulo de Cabra con Membrillo, Nueces, Dulce de Manzana Reineta,
Tomate Cherry y Cebolla Caramelizada*

Huevos Revueltos con Jamón y Langostinos

PRINCIPALES

Bacalao Gratinado al Ajo Tostado con Escalivada

o

Entrecot a la Parrilla al Chimichurri

o

Pata de Cordero a la Segoviana



Postres de la casa (a elegir entre 2 opciones)



Vino Blanco Rippa Dorii Verdejo o Vino Tinto Glorioso Crianza D.O. Ca. Rioja

Cervezas - Aguas minerales - Refrescos

Café e Infusiones

Precio por persona: 49€

Los platos de pescado y carne incluyen guarnición

IGIC incluido



Arcos de La Laguna

• ASADOR GRILL •

Menú N°4

Pan artesano de Valleseco con una selección de mantequillas hechas en casa

ENTRANTES

Ensalada de Queso Mozzarella Con Tomates Cherrys, Aguacates, Anchoas y Salsa Pesto

Croquetas de Caseras de Gambas rebozadas en Panko

Su Excelencia los Judiones de La Granja

PRINCIPALES

Merluza en Salsa verde con almejas y langostinos

o

Chuletón de Novillo al Aroma de Romero

o

Solomillo de ternera en salsa Pedro Ximénez

o

Paletilla de cordero a la segoviana

o

Cochinillo asado (Indicación Geográfica Protegida Segovia)



Postres caseros (a elegir entre 2 opciones)



Vino Blanco Celeste Verdejo D.O. Rueda o Vino Tinto Celeste Roble D.O. Ribera del Duero

Cervezas - Aguas minerales - Refrescos

Café e Infusiones

Precio por persona: 55€

Los platos de pescado y carne incluyen guarnición

IGIC incluido



Arcos de La Laguna

• ASADOR GRILL •

CONDICIONES GENERALES

SERVICIO DE BEBIDAS:

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

Para prolongar el servicio (previo aviso de 10 días):

1. **Cargo a cuenta:** Consumo adicional facturado, con posibilidad de límite. Permanencia máxima de 2 horas adicionales tras el postre, con consumo mínimo de 400 € (la diferencia se facturará como alquiler).
2. **Pago individual:** Cada asistente abona sus consumiciones. Permanencia hasta las 17:00 (almuerzo) o 23:00 (para las cenas de los sábados).

RESERVAS Y PAGOS:

Depósito de 500 € en Caixa (ES53 2100 8626 43 0200137675), indicando nombre y fecha del evento. El importe restante se abonará el día del evento, al finalizar el servicio. El número de comensales facturado será el confirmado hasta 5 días antes. Si asisten más, se cobrará el número real.

En menús con carne y pescado, se deberá informar la cantidad de cada opción con 5 días de antelación.

Espacios sujetos a disponibilidad y aforo.

OFERTAS ESPECIALES:

- **10% de descuento:** lunes o jueves en diciembre (excepto festivos y vísperas).
- **5% de descuento:** eventos antes del 13/11/26.
- **5% adicional:** contratando antes del 20/10/26 y abonando el 50% de anticipo (no reembolsable).
- **Descuentos adicionales** para empresas que contraten lotes y comidas/cenas de Navidad. Consultar condiciones.

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