

el•Buen•Comer

COCINA DE MERCADO

Menú Navidad 2026



MERRY
CHRISTMAS
&
HAPPY NEW YEAR

el • Buen • Comer

COCINA DE MERCADO

Cóctel Nº1

Cuñas de Quesos Tierno de Gran Canaria
Tacos de Tortilla de Puerros, Espinacas y Queso Majorero
Croquetas de Ibéricos
Churros de Pescado con Salsa Rosa
Gambas al Ajillo
Pata de Cerdo del País Asada
Vueltas de solomillo de cerdo a la casera



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

Precio por persona: 33€
IGIC incluido



el • Buen • Comer

COCINA DE MERCADO

Cóctel N°2

Surtido de Quesos Canarios con Frutos Secos y Mermelada

Ensaladilla Rusa

Papas Arrugadas con Mojo Colorado

Huevos Estrellados con Papas y Chistorras

Langostinos en Gabardina con Salsa Rosa

Calamares Fritos

Vueltas de Ternera a la Campesina



Postres de la Casa (a su elección)

Aguas minerales, Refrescos, Cervezas y Vino

Precio por persona: 36€

IGIC incluido



el • Buen • Comer

COCINA DE MERCADO

Menú Nº1

ENTRANTES

Surtido de Quesos Canarios con Frutos Secos y Mermelada

Papas Arrugadas con Mojo Colorado

Croquetas de Jamón Ibérico

Pata de Cerdo del País Asada

SEGUIMOS

(A ELEGIR ENTRE)

Filete de Atún a La Riojana con Papas Cocidas

o

*Solomillo de Cerdo en Salsa (a escoger entre Quesos o Pimienta)
con Papas Panaderas*

Postres de la Casa (a su elección)

Aguas minerales, refrescos, cervezas y vino

Precio por persona: 34€

IGIC incluido



el • Buen • Comer

COCINA DE MERCADO

Menú Nº2

ENTRANTES

Cuñas de Quesos Canarios

Ensaladilla Rusa

Huevos Estrellados con Papas y Chistorras

Gambas al Ajillo

SEGUIMOS

(A ELEGIR ENTRE)

Bacalao a la Vizcaína con Papas Panaderas

o

*Solomillo de Ternera en Salsa Campesina
con Papas Panaderas*

Postres de la Casa (a su elección)

Aguas minerales, refrescos, cervezas y vino

Precio por persona: 37€

IGIC incluido



el • Buen • Comer

COCINA DE MERCADO

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 200 € en Caixa

(**ES97 2100 8626 40 0200133053**), 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.

En 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

ATENCIÓN:

Eventos para grupos de 10 a 25 personas.

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

Ofreceremos cenas los viernes y sábados entre 20:00 a 23:30 h solo para grupos de 20 a 45 personas.

CONTACTO:

Mónica Santana

ghr@grupohnosrogelio.com

928 24 81 73 / 928 35 28 07

Menús válidos hasta el 30/12/26



GRUPO
HnosRogelio
LA FAMILIA QUE ELIGES

