

Menús Navideños



**Esta Navidad, celebra
con nosotros**

Descubre nuestros menús
especiales y reserva ya

Precios en € con el IGIC incluido

Hnos Rogelio
• COCINA CON RAÍCES •

Menús Navideños



Cóctel 1

Cuñas de Queso Tierno de nuestras Medianías
Ensaladilla Rusa con regañas
Papas Arrugadas con Mojo Colorado
Pata de Cerdo del País Asada
Croquetas de Jamón Ibérico "hechas en casa"
Taquitos de Pescado de Roca con Mojo Verde
Albondiguillas de Cochino, Miel y Romero con Almogrote Gomero

Terminamos

Postre Casero Hnos. Rogelio (a su elección)

Precio por persona: 32€

HnosRogelio
• COCINA CON RAÍCES •

Menús Navideños



Cóctel 2

Tabla de Quesos Artesanos Canarios con sus Contrastes
Pastel de Cherne y Cangrejo con Eneldo Canario y Cracker
Pata de Cerdo del País Asada
Croquetas Caseras de Ibéricos con Salsa de Berros
Revuelto de Papas con Chistorras
Churritos de Pescado con Mayonesa de Limón
Crujientes de Pollo ligeramente Empanizados con Aromas a Curry
Vuelta y Vira de Solomillo de Cerdo con Ajo y Perejil

Terminamos

Postre Casero Hnos. Rogelio (a su elección)

Precio por persona: 35€

HnosRogelio
• COCINA CON RAÍCES •

Menús Navideños



Cóctel 3

Selección de Quesos Canarios con sus Contrastes

Ensaladilla Rusa con Picos

Pata de Cerdo asada Fileteada

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

Huevos Estrellados con Chistorras y Pimientos de Padrón

Gambas al Ajillo

Calamares Fritos

Salteado de Solomillo de Res con Verduras de Estación y Salsa de Oporto con sus Papas Perejiladas

Terminamos

Postre Casero Hnos. Rogelio (a su elección)

Precio por persona: 40€

HnosRogelio
• COCINA CON RAÍCES •

Menús Navideños



Menú 1

Entremeses

Quesos Canarios de las Medianías

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico con Mahonesa de Pimiento del Piquillo

Pastel de Cherne y Cangrejo con Eneldo y Cracker

Albondiguillas de Cochino, Miel y Romero con Almogrote Gomero

Seguimos (a elegir entre)

Lomo de Lubina sobre Crema de Coliflor y Salsa Romesco

o

Solomillo de Res sobre con Guarnición de Setas y Papas a la Crema

Terminamos

Postre Casero Hnos. Rogelio (a su elección)

Precio por persona: 40€

HnosRogelio
• COCINA CON RAÍCES •

Menús Navideños



Menú 2

Entremeses

Selección de Quesos Canarios y sus Contrastes
Ensaladilla Rusa con sus Picos de Pan
Revuelto de Papas con Chistorras
Croquetas de jamón ibérico con Mayonesa de Piquillos

Seguimos (a elegir entre)

Bacalao Riojana con sus Papas Panaderas

o

Timbal de Solomillo de Ternera, Queso de
Cabra y Galleta de Hojaldre

Terminamos

Cremoso de Almendras sobre Bizcocho de Limón y Culís de
Plátano o Postre Casero Hnos. Rogelio

Precio por persona: 42€

Hnos Rogelio
• COCINA CON RAÍCES •

Menús Navideños



Menú 3

Entrante

Croquetas de Jamón Ibérico

Primer Plato

Ensalada de Langostinos crujientes, Timbal de Vegetales y Vinagreta Templada de Beicon

Opciones Principales

Bacalao a la Marinera

o

Lomo Alto Braseado de Ternera en Salsa de Finas Hierbas

Terminamos

Crema de Gofio sobre Bizcocho de Almendra y Culís de Plátano o Postre Casero Hnos. Rogelio (a su elección)

Precio por persona: 45€

HnosRogelio
• COCINA CON  RAÍCES •

Menús Navideños



Información

Servicio de bebidas:

- Bebidas incluidas: Durante el servicio de la comida y hasta servir el postre, nuestros clientes podrán disponer del servicio de bebidas básicas con una duración aproximada de entre 2 horas. Las bebidas incluidas son: vino tinto (1 botella por cada 4 personas), cervezas, refrescos y aguas minerales.
- Bebidas NO incluidas: Servidos los postres se suspende el servicio de bebidas antes mencionado, incluidas las bebidas calientes (café, infusiones y similares). En caso de que todos o una parte de los comensales quisieran disfrutar de alguna bebida, procederemos de alguna de las dos opciones que figuran a continuación (siempre y cuando lo comuniquen, con al menos 10 días de antelación a la celebración, a la persona responsable de la contratación del grupo Hnos. Rogelio.

Se servirán con cargo a la cuenta final de los anfitriones (la empresa que organiza y paga). Estas bebidas se sumarán en la cuenta final que pondrán limitar con un importe. Para poder estar en el salón 2 horas más después de servir el postre deberá haber un mínimo de facturación en bebidas de 300 € (es decir consumir 150 € cada hora). En caso de no llegar a esta cantidad, la diferencia de lo consumido se cobrará en concepto de alquiler. Si desean contratar 1 hora de barra libre sin etiquetas negras, habría que incrementar 7 € por comensal en el menú que elijan.

Pago directo de cada cliente que quiera disfrutar de una copa, o cualquier otra bebida fría o caliente, al recibir su consumición. Este tipo de servicio podemos ofrecerlo en la barra de nuestro restaurante. Si el servicio es en el

Hnos Rogelio
• COCINA CON  RAÍCES •

Menús Navideños



Información

salón, una vez y se sirva el postre, deberán desalojarlo y pasar a la barra del restaurante.

Reservas y abonos de facturas:

Forma de pago: para confirmar la reserva deberán abonar un depósito inicial de 500,00 €, ingresando, dicho importe, en nuestra cuenta de Caixa: ES81 / 2100 / 8626 / 41 / 0200129703 e indicando en el concepto “nombre y apellido de la persona que hace la reserva o nombre de la empresa si es la que se hace cargo del pago, es fundamental, también, poner la fecha del evento”. El resto del importe de la cuenta, deberá ser abonado el día del evento en el restaurante escogido y al final del servicio, bien con tarjeta o bien en efectivo.

En la cuenta final se cargará el nº de comensales presupuestado. Solo se modificará el número de comensales inicialmente indicado por el cliente hasta 5 días antes de la celebración y siempre que sea confirmado directamente con el Servicio Comercial del Grupo Hermanos Rogelio; en caso de que finalmente asistan más comensales de los indicados por el cliente, se cobrará el número exacto de comensales que hayan disfrutado del servicio.

Importante: Si eligen menú con plato principal (carne y pescado), deberán darnos 1 semana antes del evento las cantidades aproximadas de cada opción.

Hnos Rogelio
• COCINA CON  RAÍCES •

Menús Navideños



Información

Nuestros espacios para eventos (dependiendo del nº de asistentes al evento) y horarios de cierre:

Grupos Inferiores a 60 Personas: Estarán en el Comedor del Restaurante separados 1,5 - 2 m entre mesa y mesa y con posibilidad de tener un biombo que les separe visualmente del resto de clientes. Podrán ocupar nuestro comedor hasta las 17:30 y posteriormente pasar a zona de barra si desean seguir consumiendo copas.

Grupos de 60 a 100 Personas: Los grupos que superen los 60 comensales podrán optar por estar en el Salón de Eventos La Va sin pagar alquiler. Este salón dispone de mesas redondas de 8 comensales cada mesa. Podrán ocupar nuestro salón hasta las 17:30 horas y con posterioridad pasar a zona de barra de restaurante si desean seguir consumiendo copas, salvo que procedan a facturar las bebidas en 1 cuenta única. Consulte con la comercial las condiciones de esta opción. Para los servicios de cena, podrán ocupar el salón hasta las 00:00 horas quedándose desalojado a las 00:30 horas. Música en Vivo: Podemos ofrecerle el servicio de música con Disc-Jockey por a 180 € (para amenizar las 2 horas durante la comida y 1,5 horas después del postre).

Los grupos inferiores a 60 personas que quieran estar en salón de Eventos, deben pagar un alquiler para ocuparlo. Este alquiler va en función del nº de personas. Las tarifas por alquiler son las siguientes: Grupo de 25 a 33 personas: alquiler de 300 €; Grupo de 34 a 42 personas: alquiler de 250 €; Grupo de 43 a 51 personas: alquiler de 200 €; Grupo de 51 a 59 personas: alquiler de 150 €.

Hnos Rogelio
• COCINA CON  RAÍCES •

Menús Navideños



Información

Ofertas especiales: ponemos a disposición de nuestros clientes una variada oferta de descuentos que podrán aplicarse a los precios de los anteriores menús. Dichos dtos. no son acumulables entre sí:

- 10% dto.: si el evento se celebra de lunes a jueves en el mes de diciembre (excepto vísperas de festivos y festivos).
- 5% dto.: si el evento se celebra antes del 16/11/24.
- 5% dto.: si el evento se contrata antes del 21/10/24 entregando el anticipo del 50 % del evento. Este anticipo no se podrá devolver en caso de anulación de la reserva.

Si su empresa contrata los lotes de navidad para el personal y la comida / cena de navidad con el Grupo Hnos. Rogelio, podríamos ofrecerles otros descuentos, consúltenos.

EL GRUPO HNOS. ROGELIO QUIERE CUIDARTE

Estamos listos para atender todo tipo de comidas familiares y profesionales en estas fechas tan señaladas, para ofrecerte lo mejor de nosotros, hacerte disfrutar y deleitarte con lo mejor que sabemos hacer: CUIDARTE.

Hora de cierre del Restaurante en caso de evento diurno hasta la 17:30 – 18:00 horas y nocturno sería a las 01:00 horas.

Para cualquier duda o cuestión que pueda tener, le rogamos contacte con Mónica Santana (email: ghr@grupohnosrogelio.com y teléfonos: 928 24 81 73 o 35 28 07). Menús válidos hasta el 30/12/24.

HnosRogelio
• COCINA CON  RAÍCES •