HnosRogelio

• COCINA CON 8 RAÍCES •

Menú Navidad 2026

HnosRogelio

• COCINA CON RAÍCES •

Cóctel Nº1

Cuñas de Queso Tierno de nuestras Medianías
Ensaladilla Rusa con Regañas
Papas Arrugadas con Mojo Colorado
Pata de Cerdo del País Asada
Croquetas de Pollo "hechas en Casa"
Taquitos de Pescado de Roca con Mojo Verde
Albondiguillas de Cochino en Salsa de Arándanos

Postre Casero Hnos. Rogelio
Aguas minerales, refrescos, cervezas y vino

Precio por persona: 34€
IGIC incluído

HnosRogelio

• COCINA CON RAÍCES •

Cóctel Nº2

Tabla de Quesos Artesanos Canarios con sus Contrastes
Salpicón de Cherne y Langostinos
Pata de Cerdo del País Asada
Croquetas Caseras de Ibéricos con Salsa de Berros
Ropa Vieja de Puchero con Cebolla Pochada
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

Postre Casero Hnos. Rogelio
Aguas minerales, refrescos, cervezas y vino

Precio por persona: 36€
IGIC incluído

HnosRogelio

• COCINA CON RAÍCES •

Cóctel Nº3

Selección de Quesos Canarios con sus Contrastes
Ensaladilla Rusa con Picos
Pata de Cerdo asada Fileteada
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Tortilla con Chistorras
Gambas al Ajillo
Calamares Saharianos
Salteado de Solomillo de Res con Verduras de Estación y Salsa de Oporto con sus Papas Perejiladas

Postre Casero Hnos. Rogelio
Aguas minerales, refrescos, cervezas y vino

Precio por persona: 41€
IGIC incluído

HnosRogelio

• COCINA CON RAÍCES •

Menú Nº1

ENTREMESES

Selección de Quesos Canarios y sus Contrastes
Ensaladilla Rusa con sus Picos de Pan
Tortilla con Chistorras
Croquetas de Jamón Ibérico con Mayonesa de Piquillos

SEGUIMOS
(A ELEGIR ENTRE)

Bacalao a la Riojana con sus Papas Panaderas

o

Solomillo de Res sobre con Guarnición de Papas Panaderas y Verduras de Estación

Postre Casero Hnos. Rogelio: Helado de Mousse de Chocolate o Crema de Papaya
Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas y Vino

Precio por persona: 43€
IGIC incluído

HnosRogelio

• COCINA CON RAÍCES •

CONDICIONES GENERALES

SERVICIO DE BEBIDAS:
Incluido durante la comida y hasta el postre (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 asistente abona sus consumiciones en barra tras el postre.

RESERVAS Y PAGOS:
Depósito de 500 € en Caixa (**ES81 2100 8626 41 0200129703**), 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 de cada opción con 1 semana de antelación.

ESPACIOS Y HORARIOS:

- **Grupos <60:** Comedor principal hasta las 17:30 h (después, zona de barra).
- **Grupos 60-100:** Salón de eventos sin alquiler hasta las 17:30 h (cenas hasta las 00:00 h).
- **Grupos <60 en salón de eventos:** alquiler según tamaño (consultar tarifas).
- **Música en vivo (DJ):** 180 €.

Cierre restaurante: 17:30-18:00 h (almuerzo), 00:00 h (cena).

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. Consultar condiciones.

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