

Brunchs

BRUNCH NAVIDEÑO 25 DE DICIEMBRE

12:30 a 15:30h | Restaurante buffet Atlántico
Música en vivo y ambientación navideña

58€ POR PERSONA



BRUNCH DE AÑO NUEVO 1 DE ENERO

12:30 a 15:30h | Restaurante Buffet Atlántico
Música en vivo y ambientación

62€ por persona

Para más información
consulte en la recepción
+34 822 24 44 44



Cenas de Nochebuena

24 DE DICIEMBRE

Celebre la noche más especial del año en un entorno incomparable.
Descubra la esencia de la alta gastronomía
en el corazón del norte de Tenerife.

AMALUR

Cena a la carta con platos especiales de Navidad
Horario de apertura de restaurante de 18:30 a 22:00h.
Horario de reservas entre las 18:30 y las 19:45h.

OKA

Cena a la carta con platos especiales de Navidad
Horario de apertura de restaurante de 18:30 a 22:00h.
Horario de reservas entre las 18:30 y las 19:45h.
Niños a partir de 12 años.

LAVA

Menú especial Nochebuena
Horario de apertura de restaurante de 18:30 a 23:00h.
Horario de reservas entre las 18:30 y las 21:00h.
Se tomarán reservas hasta completar aforo.
Niños a partir de 12 años.

TAGOROR LOBBY BAR & LOUNGE

De 22:00 a 01:00 la fiesta se trasladará
al Lobby Bar & Lounge que se convertirá en el escenario ideal
para culminar una noche única.



Cena de Gala de Nochevieja

31 DE DICIEMBRE

GRAN CÓCTEL DE BIENVENIDA

de 20:30 a 21:00 h. | Terraza panorámica Tagoror Lobby Bar & Lounge

CENA DE GALA

De 21:00 a 23:45 h. | Centro de congresos Gran Hotel Taoro

MENÚ

AMOUSE BOUCHE

Lingote de foie con velo de oloroso

ENTRANTE

Tataki de wagyu con yuzu ponzu y tomates confitados

PRIMER PLATO

Tournedo de bogavante azul al vapor acompañado de crema ligera
y anisada de hinojo acompañado de beurre blanc de Champagne
y gelé de naranja sanguina.

Sorbete Taittinger Ice cítrico perfumado con yuzu japonés
y bergamota italiana

PLATO PRINCIPAL

Corte de meloso de vaca gallega sobre parmientier de papa negra,
verduras encurtidas y láminas de trufa negra

POSTRE

Suave savarín de Guinness con cremoso de caramelo salado
y quenelle de helado al 70% de cacao finalizado con
láminas de trufa fresca de invierno y oro.

BODEGA

Albamar Albariño DO Rías Baixas
Emilio Moro Tempranillo DO Ribera del Duero
Taittinger Brut Réserve

COTILLÓN Y UVAS

Uvas para dar la bienvenida al nuevo año
Cotillón con temática Belle Époque

CASH BAR Y BAILE

Pista de baile Centro de Congresos

425€ por persona