

OFERTA GASTRONÓMICA 2025



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

OFERTA GASTRONÓMICA 2025

COFFEE BREAKS	3
MENÚS TRABAJO	7
COCKTAILS	10
MENÚS DE GALA	17

COFFEE BREAKS

2025



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

COFFEE BREAK I



COFFEE DE BIENVENIDA

10,50€

- Café, descafeinado, leche fría y caliente
- Selección de té e infusiones
- Zumo de naranja natural
- Agua mineral

COFFEE BREAK MAÑANA

16,00€

- Café, descafeinado, leche fría y caliente
- Selección de té e infusiones
- Agua mineral
- Zumo de naranja natural
- Selección de bollería horneada
- Queque tradicional
- Fruta de temporada

COFFEE BREAK TARDE

18,00€

- Café, descafeinado, leche fría y caliente
- Selección de té e infusiones
- Agua mineral
- Zumo Detox digestivo
- Selección de repostería canaria
- Mini muffins
- Fruta de temporada

Precios por persona · IGIC incluido · Mínimo 15 personas · 30 minutos de duración

COFFEE BREAK II



COFFEE BOTÁNICO

25,00€

- Café, descafeinado, leche fría y caliente
- Selección de té e infusiones
- Agua mineral
- Zumo de naranja natural
- Zumo Detox digestivo
- Zumo Detox energizante
- Chapata de pata asada
- Tramezzino de babaganoush, tomate y rúcula
- Fruta de temporada

COFFEE BREAK CHOCOLATE

26,00€

- Café, descafeinado, leche fría y caliente
- Selección de té e infusiones
- Chocolate caliente
- Agua mineral
- Batido con helado de chocolate
- Mini muffin de chocolate
- Brownie de chocolate
- Tarta Sacher
- Mini cookies de chocolate

Precios por persona · IGIC incluido · Mínimo 15 personas · 30 minutos de duración

EXTRAS Y SUGERENCIAS



NESPRESSO

125,00€

- 1 máquina Nespresso profesional (8 horas)
30 cápsulas · *expresso, lungo & descafeinado*
Cápsulas adicionales 3,00 € / ud.

SURTIDO DE TÉS E INFUSIONES

16,00

- Termo de agua caliente + 2 termos de leche

EXTRAS

- Termo de café, leche, infusiones 1 litro 25,00 €
- Zumo de naranja natural 1 litro 20,00 €
- Refresco de botella (1 ud.) 5,00 €
- Mini bollería horneada (18 ud.) 25,00 €
- Mini repostería canaria (24 ud.) 30,00 €
- Coffee Break Mañana (3 horas p.p.) 8,00 €
- Coffee Break Tarde (3 horas p.p.) 10,00 €
- Coffee Break Botánico
o Chocolate (3 horas p.p.) 15,00 €

Precios por persona · IGIC incluido

MENÚS TRABAJO

2025



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

FINGER BUFFET I

ENSALADAS Y SOPA

Sopa fría de fresas con albahaca
Ensalada griega con queso feta
Ensalada de quinoa con calabacín,
tomate cherry y jalapeños

SNACKS

Dúo de hummus y babaganoush con crudités y pan pita
Wrap de pollo con espinacas
Mini flauta de tortilla española
con mayonesa de lima
Focaccia de atún con alcaparras
Payesito de pata asada con pepinillo y mostaza

POSTRES

Crême brûlé
Sacher con puré de albaricoque
Brocheta de fruta de temporada

40,00 €

*Precio por persona
IGIC incluido*

FINGER BUFFET II

ENSALADAS Y SOPA

Salmorejo cordobés con huevo y jamón
Ensalada César con pollo de corral
Ensalada asiática de noodles

SNACKS

Bocaditos de Quiche Lorraine
Wrap de salmón ahumado con queso fresco
Mini baguette de jamón ibérico con tumaca
Piadina vegetal
Bretzel de roast beef con rúcula y mostaza
Arroz frito estilo tailandés
Mini Burger de ternera y queso

POSTRES

Eclair de café
Pudding de fruta de la pasión
Tarta de tres chocolates
Brocheta de fruta de temporada

52,00 €

*Precio por persona
IGIC incluido*

*Incluye: Refresco, agua mineral, café y té · Mínimo 30 pax · Grupos de 15 a 30 pax · 10.00 € por suplemento por persona
Sólo disponible con el montaje de reunión*

MENÚ TRABAJO I

ENTRANTES

Salmorejo cordobés
con sardina ahumada y encurtidos

Ensalada verde
con espárragos, manzana y pistachos

Crema de calabaza con cúrcuma
y crujiente de parmesano

PRINCIPALES

Bacalao con aceite de tomillo y verduritas

Canelón de rabo de toro
con boletus y bechamel trufada

Wok de verduras con semillas de sésamo y soja

POSTRES

Cremoso de fruta de la pasión
Mousse de chocolate blanco y mango
Pannacotta de frutos rojos

55,00 €

Precio por persona
IGIC incluido

MENÚ TRABAJO II

ENTRANTES

Ensalada de mozzarella con tomate canario
Ajoblanco de hierbas con sardina ahumada y uvas
Huevo de corral con puré trufado y boletus

PRINCIPALES

Dorada a la plancha
con verduritas y escamas de sal negra
Meloso de cochino negro con puré de papas
Risotto de setas y parmesano

POSTRES

Polvito uruguayo con helado de dulce de leche
Brownie de chocolate blanco
con pistachos y salsa de ron
Torrija con helado de canela

60,00 €

Precio por persona
IGIC incluido

Incluye: Refresco, agua mineral, café y té · Elegir: 1 entrante, 1 principal y 1 postre del menú
Mínimo 20 pax · Grupos de 12 a 20 pax · 10.00 € por suplemento por persona · 60 minutos de duración

COCKTAILS

2025



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

WELCOME COCKTAIL I

PICOTEO

Crujiente de semillas de girasol,
chips vegetales y almendras

CAVA

Freixenet Blanc de Blancs

VINO BLANCO

Palestra
D.O. Rueda - Verdejo

VINO TINTO

Castillo Mayor
D.O. Cariñena Tempranillo y Garnacha

CERVEZA

Dorada con y sin alcohol

SIN ALCOHOL

Refrescos, jugos de fruta, agua mineral

24,00 €

*Precio por persona
IGIC incluido*

Mínimo 20 pax · 30 minutos de duración

WELCOME COCKTAIL II

CANAPÉS

Crujiente de semillas de girasol y chips vegetales
Bocadito de tortilla española
Bombón de queso y almendra con mermelada
Hummus con pan pita y crudités

CAVA

Freixenet Blanc de Blancs

VINO BLANCO

Palestra
D.O. Rueda - Verdejo

VINO TINTO

Castillo Mayor
D.O. Cariñena Tempranillo y Garnacha

CERVEZA

Dorada con y sin alcohol

SIN ALCOHOL

Refrescos, jugos de fruta, agua mineral

35,00 €

*Precio por persona
IGIC incluido*

Mínimo 30 pax · 45 minutos de duración

WELCOME COCKTAIL III

CANAPÉS

Crujiente de semillas de girasol y olivas
Gazpacho de mango con huevas de trucha
Bombón de Foie
Grissini de jamón ibérico
Mini cono de tartar de atún
Samosas vegetales con salsa agripicante
Croquetas de puchero caseras

CAVA

Freixenet Blanc de Blancs

VINO BLANCO

Palestra

D.O. Rueda - Verdejo

VINO TINTO

Castillo Mayor

D.O. Cariñena Tempranillo y Garnacha

CERVEZA

Dorada con y sin alcohol

SIN ALCOHOL

Refrescos, jugos de fruta, agua mineral

42,00 €

*Precio por persona
IGIC incluido*

Mínimo 30 pax · 45 minutos de duración

{ 12 }

COCKTAIL BOTÁNICO I

CANAPÉS FRÍOS

Gaspacho de fresas con queso ahumado
Brocheta capresse con pesto de albahaca
Mini cono de tartar de atún
Chupa chups de foie con mermelada de cebolla

CANAPÉS CALIENTES

Croquetas de hongos
Delicias vegetales con salsa kimchi
Brochetas de pollo satay
Mini Bao negro de calamar con mahonesa de cilantro

SELECCIÓN DE POSTRES

Cremoso de cheesecake
Mini éclairs variados
Mini torrija a la naranja
Brocheta de fruta de temporada

CAVA

Freixenet Blanc de Blancs

VINO BLANCO

Palestra
D.O. Rueda - Verdejo

VINO TINTO

Castillo Mayor
D.O. Cariñena Tempranillo - Garnacha

CERVEZA

Dorada con y sin alcohol

SIN ALCOHOL

Refrescos, jugos de fruta, agua mineral con y sin gas

55,00 €

*Precio por persona
IGIC incluido*

Mínimo 30 pax · 90 minutos de duración

{ 13 }

COCKTAIL BOTÁNICO II

CANAPÉS FRÍOS

Trío de sopas frías
Piruleta de salmón ahumado y queso fresco
Ceviche de cherne y lima
Bombón de foie
Lingote de steak tartar con brotes de guisantes
Hummus con pan pita y crudités

CANAPÉS CALIENTES

Cucurucho de fritura andaluza
Gyoza vegetal con salsa de soja
Langostino en tempura con salsa ponzu
Chupa chup de codorniz glaseado con chocolate
Mini Burger de cochino negro con mayo-mojito
Bao trufado de jamón ibérico

SELECCIÓN DE POSTRES

Polvito uruguayo cremoso
Macarons variados
Rocas de chocolate y almendra
Tartaletas de limón yuzu
Brocheta de frutas de temporada

CAVA

Freixenet Blanc de Blancs

VINO BLANCO

Palestra
D.O. Rueda - Verdejo

VINO TINTO

Castillo Mayor
D.O. Cariñena Tempranillo y Garnacha

CERVEZA

Dorada con y sin alcohol

SIN ALCOHOL

Refrescos, jugos de fruta, agua mineral

70,00 €

*Precio por persona
IGIC incluido*

Mínimo 30 pax · 90 minutos de duración

{ 14 }



ESTACIONES ESPECIALES

ESTACIÓN CANARIA

DE PATA ASADA

10,00€

- Papas bonitas, mojos, escamas de sal y pan
- 1 pata recomendada para 100 pax

ESTACIÓN DE QUESOS

CANARIOS

12,00€

- Mermeladas caseras, membrillo, uvas y panes

SUSHI BAR

18,00€

- Niguiris, maki rolls y sashimi variado

ESTACIÓN DE ARROCES

15,00 €

- Paella mixta, arroz negro, paella vegetal

JAMÓN IBÉRICO

DE BELLOTA 100%

950,00 €

- Pan cristal, grissinis y tomate
- 1 jamón recomendado para 80 pax
- Incluido cortador de jamón

ESTACIÓN DULCE

9,00 €

- Crepes, gofres y tortitas
- Nutella, siropes, mermeladas, mini nubes

ESTACIÓN

DE ORIENTE MEDIO

12,00 €

- Hummus, babaganoush, muhamara
- Pan árabe, hojas de vid, olivas marinadas

Precios por persona · IGIC incluido

BAR Y COCTELERÍA

CÓCTEL BAR

12,00€

- Mojitos y Daiquiries de sabores
- Preparados por nuestro coctelero

BARRA DE GIN & TONICS

16,00€

- Ginebras premiums y selección especial de tónicas
- Servidos por nuestro barman

Precios por persona · IGIC incluido

Estaciones para cócteles con mínimo de 50 pax

Estas estaciones sólo pueden ser combinadas con menú de Cocktail

{ 16 }



MENÚS DE GALA

2025



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

APERITIVO DE GALA

CANAPÉS FRIOS

Gazpacho de chicha morada peruana
Brandada de bacalao
Focaccia vegetal
Brocheta capresse
Ferrero de foie
Mini cono de steak tartare

CANAPÉS CALIENTES

Croquetas de chipirón con mahonesa de lima
Dados de cochino negro con salsa de tamarindo y pomelo
Gyoza de pollo al curry
Samosas vegetales con salsa agripicante
Langostinos Kataifi con salsa de mango
Chupa chups de codorniz
con salsa de naranja y chocolate

30,00 €

*Precio por persona
IGIC incluido*

*Incluye: Vino blanco o tinto, cerveza, refrescos, jugos y agua mineral · Elegir 3 canapés fríos, 3 canapés calientes.
Sólo como aperitivo previo a Menú de Gala · Mínimo 30 pax · 30 minutos de duración*

MENÚ GALA I

ENTRANTES

Gazpacho de cerezas
Queso canario y anguila ahumada

PRINCIPAL

Meloso de ternera
Puré de papas y boletuso
o
Merluza a la parrilla
emulsión de espinaca y espárragos trigueros

POSTRE

Semi esfera de chocolate blanco
fresas perfumadas

80,00 €

Precio por persona
IGIC incluido

MENÚ GALA II

ENTRANTES

Tartar de atún
aguacate y salsa sriracha
Crema de apio nabo
nueces y aceite de trufa

PRINCIPAL

Solomillo de ternera
patata muselina, judías verdes y salsa de vino tinto
o
Lubina
cous cous, mini verduritas y salsa curry y yogur

POSTRE

Crême brûlée de lemon grass
sorbete de frambuesa

88,00 €

Precio por persona
IGIC incluido

*Incluye: Paquete de Vinos Botánico, café e infusiones · Elegir 1 principal entre pescado y carne del menú seleccionado
Mínimo 30 pax · Máximo 2 horas de duración*

MENÚ GALA III

ENTRANTES

Tatín de Foie y manzana
brotes y coulis de frutos del bosque

Bisqué de marisco
Oporto blanco

PRINCIPAL

Lingote de cochinillo asado
chutney de piña y pasas

o

Rape asado
mostaza a la antigua, puré de papas y salsa de estragón

POSTRE

Cremoso de mango y fruta de la pasión
emulsión de coco y banana caramelizada

102,00 €

*Precio por persona
IGIC incluido*

MENÚ GALA IV

ENTRANTES

Cóctel de langostinos
salsa rosa y huevas de trucha

Consomé de tuétano
cebollino y jerez

PRINCIPAL

Rodaballo al horno
pil pil de ají amarillo y gamba cristal

Tournedó de ternera
foie y salsa de Madeira

POSTRE

Bavaroise de pistacho
coulis de cassis

115,00 €

*Precio por persona
IGIC incluido*

*Incluye: Paquete de Vinos Botánico, café e infusiones · Elegir 1 principal entre pescado y carne del Menú Gala III
Mínimo 30 pax · Máximo 2 horas de duración*



MENÚ GALA VEGETARIANO

ENTRANTES

Gazpacho de cerezas
tofu

Apio nabo asado
setas y flores silvestres

PRINCIPAL

Ravioli trufado
queso vegano y salsa de nueces

POSTRE

Cremoso de mango y fruta de la pasión
emulsión de coco y banana caramelizada

84,00 €

*Precio por persona
IGIC incluido*

*Incluye: Paquete de Vinos Botánico, café e infusiones
Mínimo 30 pax · Máximo 2 horas de duración*

SELECCIÓN DE VINOS

2025



HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

PAQUETES DE VINOS

BOTÁNICO

Incluido en el menú

- Vino blanco Palestra
D.O. Rueda · Verdejo
- Vino tinto Castillo Mayor
D.O. Cariñena · Tempranillo y Garnacha
- Cerveza, refrescos y agua mineral

PAQUETE DE VINOS I

15.00€

- Vino blanco S-Naia
D.O. Rueda · Sauvignon Blanc
- Vino tinto La Planta
D.O. Tinta fina
- Cerveza, refrescos y agua mineral

PAQUETE DE VINOS II

18.00€

- Vino blanco Enate 234
D.O. Somontano · Chardonnay
- Vino tinto Enate cr
D.O. Somontano · Tempranillo y Cabernet
- Cerveza, refrescos y agua mineral

PAQUETE DE VINOS III

20.00€

- Vino blanco Paco Lola
D.O. Rías Bajas · Albariño
- Vino tinto Marqués de Riscal Rva.
D.O. Rioja · Tempranillo y Graciano
- Cerveza, refrescos y agua mineral

PAQUETE DE VINOS CANARIOS

12.00€

- Vino blanco Tajinaste
D.O. Ycoden-Daute-Isora · Listán blanco, Albillo
- Vino tinto Marba
D.O. Tacoronte-Acentejo · Listán Negro y Varietal
- Cerveza, refrescos y agua mineral

ESPUMOSO

6.00€

- Brindis de Cava Freixenet Blanc de Blancs
D.O. Cava · Macabeo, Xarel-lo y Parellada

ESPUMOSO

16.00€

- Brindis de Champán Taittinger Brut Réserve
*D.O. Champagne · Chardonnay · Pinot Noir · Pinot Meunier **
* 1 Copa por persona

Precios por persona · IGIC incluido

BARRA LIBRE

BEBIDAS ESTÁNDAR

GINEBRA

Beefeater, Gordon's, Larios 12, Larios Rosé

RON

Arehucas Oro, Brugal blanco, Havana 3, Brugal añejo

WHISKY

Johnnie Walker ER., J&B, Famous Grouse, Jim Beam

TEQUILA Y BRANDY

Tequila Herradura, Brandy Carlos III

VODKA

Smirnoff, Moskovskaya

LICORES

Baileys, Licor de hierbas, Orujo, Pacharán,
Limoncello, Ron miel

SIN ALCOHOL

Licores de frutas

1 hora: 30,00 € · 2 horas: 50,00 € · 3 horas: 60,00 €

Precio por persona · IGIC incluido

BEBIDAS PREMIUM

GINEBRA

Beefeater 24, Hendricks, Martin Miller's, Larios 12 Rosé

RON

Brugal extra viejo, Arehucas 12, Havana 7, Bacardi 8

WHISKY

Johnnie Walker EN., Cardhu, J&B 15, Jack Daniels

TEQUILA Y BRANDY

Tequila Herradura, Brandy Cardenal Mendoza

VODKA

Grey Goose, Absolut

LICORES

Baileys, Licor de hierbas, Orujo, Pacharán,
Limoncello, Ron miel

SIN ALCOHOL

Licores de frutas

1 hora: 40,00 € · 2 horas: 65,00 € · 3 horas: 80,00 €

Precio por persona · IGIC incluido

Se facturará al 100% de adultos asistentes a la boda