




MENÚS

# COMUNIONES

& BAUTIZOS

Ponemos a tu disposición una gran  
variedad de menús y posibilidades para  
un evento único y especial

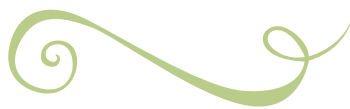


 **Best Semiramis**  
PUERTO DE LA CRUZ · TENERIFE · ESPAÑA



C/ Leopoldo Cologan Zulueta, 12. 38400, Puerto de la Cruz ~ Tenerife.  
Telf. +34 922 373 200 - Email. [eventos.semiramisbesthotels.es](mailto:eventos.semiramisbesthotels.es)

# MENÚ



40,00€

+10% IVA

## ENTRANTE A ELEGIR

Tarta de Tomate Queso de Cabra Desmenuzada,  
Cebollino, Vinagreta de Frutos Rojo, Pequeña  
Ensalada de Hojas Tiernas

o

Crema de Trigueros con Taquitos de Queso Fresco  
Canario y Gotitas de Aceite de Oliva

## PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza Sobre Ragú de Setas y Cremoso de Patatas  
al Eneldo Toque de Verde

o

Medallón de Ibérico al Oporto, Cítricos Confitadas  
y Cous-cous Aliñado

## POSTRE

Trilogía de Chocolate al Estilo Semiramis

## BODEGA

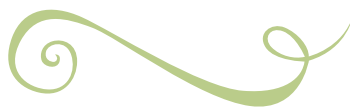
Refrescos, Agua, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava

(Consultar precio de la Carta de la Bodega para opciones)



# MENÚ

# B



45,00€

+10% IVA

## ENTRANTE A ELEGIR

Ensaladilla Casera con Langostino al Ajillo  
y Atún Confitado

O

Vichyssoise Caliente con Pulpo a la  
Parrilla y Aceite de Pimentón

## PRINCIPAL A ELEGIR

Salmón Especiado sobre Musaka de Berenjenas y  
Langostinos

O

Secreto al Romero con Puerro en Textura, Patatas y  
Verduras de la Huerta

## POSTRE

Tarta de Queso Casero, Frutos Rojos Crunchy de  
Cereal Chantilly

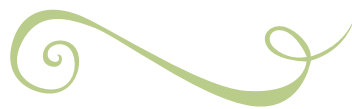
## BODEGA

Refrescos, Agua, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava

(Consultar precio de la Carta de la Bodega para opciones)



# MENÚ



50,00€

+10% IVA

## ENTRANTE A ELEGIR

Crema de Marisco con Infusión de Canela, Manzana,  
Crujiente Jumbo

o

Atún Bañado en Soja a nuestro Estilo, Algo de la  
Tierra, Alcachofas Ligeras, Vinagreta de Tomate y  
Alcaparras

## PRINCIPAL A ELEGIR

Mero al Horno, Arroz Negro, Langostinos  
y Cremoso de Piquillo

o

Medallón de Ternera con Patatas Rotas, Aroma de  
Estragón y Abanico De Verduras

## POSTRE

Tatín de Plátano con Hojaldre Caramelizado,  
Toffe y Chantilly

## BODEGA

Refrescos, Agua, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava

(Consultar precio de la Carta de la Bodega para opciones)



# MENÚ D



54,00€

+10% IVA

## ENTRANTE A ELEGIR

Crema de Tubérculos con Revuelto de Setas  
Shitaky, Aceite de Almendra y Cebollino

○

Algo de La Tierra en Tu Plato, Foie, Brioche, Peras y  
Toque de Balsámico

## PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de Bacalao con Salteado de Langostinos, Ajo,  
Tomate Cherry, Pimientos, Papas de la Tierra y  
Toque de Cilantro

○

Solomillo en Salsa de Soja y Balsámico con Patata  
Rústica y Toques del Huerto

## POSTRE

Tubular de Chocolate, Tierra de Galleta, Tartar  
de Pera y Maracuyá

## BODEGA

Refrescos, Agua, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava

(Consultar precio de la Carta de la Bodega para opciones)

