



Restaurante

Chacalote

Calle Proa n°. 3 (San Cristobal) Las Palmas de G. C.
Telf. 928 31 21 40 Fax. 928 31 24 77 Móvil: 649 869 339



ESPECIAL MENÚ DE NAVIDAD 2017

Volvemos a celebrar otra Navidad ...

“2017-2018”

*El Chacalote vuelve a la deriva embarcado.
¿Ya tienes pensado donde celebrar las fiestas?*



*: te presento lo que tenemos preparado
y estoy seguro no te dejará indiferente...
con novedades en nuestros menús y
alternativa de transporte privado ...*

*Nuestros mejores deseos para unas fiestas
entrañables.*

Por otro año más y mejor,

¡FELIZ NAVIDAD!



*Saludos cordiales,
Guillermo Santana y su equipo.*



contacta con nosotros:

Teléfono: 928 312140 Fax: 928312477

Móvil: 649869339

e-mail: olguillermo@hotmail.com

 <https://www.facebook.com/RestauranteChacalote/>



Restaurante

Chacalote



Menú 1

APERITIVOS (Una ración, 4 personas)

- SURTIDO DE CROQUETAS VARIADAS
- SALPICÓN DE PULPOS CON GAMBAS
- TEMPURA DE QUESO CON DOS SALSAS
- GOFIO ESCALDADO CON AJO TOSTADO Y CEBOLLA ROJA
- PAPAS ARRUGADAS CON MOJO
- MEJILLONES AL VAPOR
- BERENJENAS FRITAS CON QUESO TIERNO Y MIEL DE PALMA
- TACOS DE SOLOMILLO IBÉRICO CON PIMIENTOS
- PAN Y SALSAS

POSTRES

- TARTA DE CHOCOLATE CON NARANJA
- MOUSSE DE TUNO INDIO

BEBIDAS (a elegir 2 entre):

REFRESCO, CERVEZA, CAÑA
CUBATA DE RON
VINO BLANCO O TINTO DE LA CASA (1 botella cada 3 per.)

NOTAS IMPORTANTES

- Las bebidas incluidas son las servidas durante la comida
- Consúltenos opción barra libre.
- Invitación copa de cava y café

PRECIO POR PERSONA 16,50€
(IGIC INCLUIDO)

PRECIO 1 h. BARRA LIBRE/PAX = 8 €+igic

Barra libre: refrescos, caña, carta blanca y oro, whisky JB y whisky John Haig

Menú 2

APERITIVOS (Una ración, 4 personas)

- GOFIO ESCALDADO CON AJOS TOSTADOS
- TEMPURA DE QUESO TIERNO CON DOS SALSAS
- TACOS DE CHERNE REBOZADO
- TWISTER DE LANGOSTINOS CON ALIOLI
- GAMBAS AL AJILLO
- CROQUETAS DE ESPINACAS CON SALSALIAOLI
- PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICÓN
- PAN Y SALSAS

SEGUNDO

- ARROZ CALDOSO DE PESCADO Y MARISCO

POSTRES

- POLVITO URUGUAYO
- MOUSSE DE GOFIO

BEBIDAS (a elegir 3 entre):

REFRESCO, CERVEZA, CAÑA Y AGUA
CUBATA DE RON (DURANTE LA COMIDA)
VINO BLANCO Y TINTO DE LA CASA (1 botella cada 3 per.)

NOTAS IMPORTANTES

- Las bebidas incluidas son las servidas durante la comida
- Consúltenos opción barra libre.
- Invitación copa de cava y café

PRECIO POR PERSONA 20,75€
(IGIC INCLUIDO)

PRECIO 1 h. BARRA LIBRE/PAX = 8 €+igic

Barra libre aparte: refrescos, caña, carta blanca y oro, whisky JB y whisky John Haig



Restaurante

Chacalote



Menú 3

APERITIVOS (Una ración, 4 per.)

- ENSALADA DE RÚCOLA CON CEBOLLA CRUJIENTE
- MEJILLONES AL VAPOR
- GAMBAS AL AJILLO
- BERENJENAS FRITAS CON QUESO Y MIEL DE PALMA
- TEMPURA DE QUESO ISLEÑO CON DOS SALSAS
- PAN Y SALSAS

SEGUNDO (a elegir) PESCADO, ARROZ O CARNE

- RODAJAS DE SALMÓN CON SALSAS DE ENLADOS (Con guarnición de verduras y papas cocidas)
- ARROZ CALDOSO DE PESCADO Y MARISCO
- CORDON BLUE CON SALSAS DE ALMENDRA (Con guarnición de papas panaderas y verduras)

POSTRES

- TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS
- COPA DE HELADO CON BIENMESABE
- MOUSSE DE TUNOS INDIOS

BEBIDAS (a elegir 3 entre)

REFRESCO, CERVEZA, CAÑA
CUBATA DE RON
VINO BLANCO, VINO TINTO DE LA CASA (1 botella cada 3 per)

NOTAS IMPORTANTES

- Las bebidas incluidas son las servidas durante la comida
- Consúltenos opción barra libre
- Invitación copa de cava y café

PRECIO POR PERSONA 21,75€

(IGIC INCLUIDO)

PRECIO 1 h. BARRA LIBRE/PAX = 8 €+igic

Barra libre: refrescos, caña, carta blanca y oro, whisky JB y whisky John Haig

Menú 4

APERITIVOS (Una ración, 4 per.)

- REVUELTO DE SETAS CON GAMBAS
- SALPICÓN DE PESCADO Y MARISCO
- PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICÓN
- LAPAS CON MOJO VERDE DE CILANTRO
- GOFIO ESCALDADO CON AJOS TOSTADOS
- GAMBAS AL AJILLO
- PAN Y SALSAS

SEGUNDO (a elegir): PESCADO, ARROZ Y CARNE

- FILETE DE CHERNE A LA MARINERA (Con guarnición papas cocidas y verdura a la plancha)
- ARROZ CALDOSO DE PESCADO Y MARISCO
- SOLOMILLO ROQUEFORT O PIMIENTA (Con guarnición papas panaderas y verdura de la huerta)

POSTRES

- POLVITO URUGUAYO
- MOUSSE DE PAPAYA CON MIEL DE PALMA
- TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

BEBIDAS (a elegir 3 entre)

REFRESCO, CERVEZA, CAÑA Y AGUA
CUBATA DE RON, CARTA BLANCA Y ORO
VINO BLANCO, VINO TINTO DE LA CASA (1 botella cada 3 per.)

NOTAS IMPORTANTES

- Las bebidas incluidas son las servidas durante la comida
- Consúltenos opción barra libre.
- Invitación copa de cava y café

PRECIO POR PERSONA 26,00€

(IGIC INCLUIDO)

PRECIO 1 h. BARRA LIBRE/PAX = 8 €+igic

Barra libre: refrescos, caña, carta blanca y oro, whisky JB y whisky John Haig



Restaurante

Chacalote



Menú 5

Menú 6

APERITIVOS (Una ración, 4 per.)

- TEMPURA DE QUESO CON DOS SALSAS
- PULPO A LA GALLEGA CON PIMENTO DE LA VERA
- CALAMARES FRITOS SAHARIANOS CON ACEITE DE OLIVA
- PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICÓN
- ENSALADA DE COGOLLO DE TUDELA CON ANCHOA Y BOQUERÓN
- PAN Y SALSAS

SEGUNDO (a elegir): PESCADO, ARROZ Y CARNE

- ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE
- TRANCHA DE SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA DE ENELDO
- SOLOMILLO A LA PLANCHA CON QUESO RULO Y CEBOLLA CRUJIENTE
- SOLOMILLO A LA PIMIENTA (Con guarnición de champiñones salteados y papas panaderas)

POSTRES

- MOUSSE DE TUNO INDIO
- COPA DE HELADO CON BIENMESABE
- TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

BEBIDAS (a elegir 2 entre):

REFRESCO, CERVEZA, CAÑA Y AGUA
 CUBATA DE RON, CARTA BLANCA Y ORO
 RIBERA DEL DUERO, VINO TINTO ROBLE (CRIANZA)(1 botella cada 3 per.)

NOTAS IMPORTANTES

- Las bebidas incluidas son las servidas durante la comida
- Consúltenos opción barra libre
- Invitación copa de cava y café

PRECIO POR PERSONA 27,90€
 (IGIC INCLUIDO)

PRECIO 1 h. BARRA LIBRE/PAX = 8 €+igic

Barra libre: refrescos, caña, carta blanca y oro, whisky JB y whisky John Haig

APERITIVOS (Una ración, 4 per.)

- AGUACATE CON GAMBAS
- MEJILLONES AL VAPOR
- PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICÓN
- ALMEJAS A LA MARINERA
- CROQUETAS DE ESPINACAS CON ALIOLI
- PULPO A LA GALLEGA CON PIMENTO DE LA VERA
- PAN Y SALSAS

SEGUNDO (a elegir): PESCADO, ARROZ Y CARNE

- BOCINEGRO ESPALDA (Con guarnición de papas panaderas)
- ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE
- SOLOMILLO PLANCHA CON LONCHAS DE JAMÓN IBERICO Y QUESO RULO Y CEBOLLA CRUJIENTE (Con guarnición de papas panaderas y verduras de la huerta)

POSTRES

- TARTA DE CHOCOLATE CON NARANJA
- HUEVOS MOLE
- PAPAYA CON NARANJA
- POLVITO URUGUAYO

BEBIDAS (a elegir 3 entre)

REFRESCO, CERVEZA, CAÑA Y AGUA
 CUBATA DE RON CARTA BLANCA Y ORO
 VINO BLANCO (OROFIEL VERDEJO) (1 botella cada 3 personas)
 TINTO ROBLE (CRIANZA) (1 botella cada 3 personas)

NOTAS IMPORTANTES

- Las bebidas incluidas son las servidas durante la comida
- Consúltenos opción barra libre
- Invitación copa de cava y café

PRECIO POR PERSONA 30,90€
 (IGIC INCLUIDO)

PRECIO 1 h. BARRA LIBRE/PAX = 8 €+igic

Barra libre: refrescos, caña, carta blanca y oro, whisky JB y whisky John Haig

