

SALA
SCALA
GRAN CANARIA

Organiza
TUS EVENTOS CON NOSOTROS



ROCKTOP

SAN AGUSTÍN

SALASCALE.COM



ROCKTOP

SAN AGUSTÍN

Eventos tipo

Cóctel

en nuestra terraza

SALASCALE.COM


ROCKTOP
SAN AGUSTÍN

EVENTO TIPO CÓCTEL
OPCIONES Y PRECIO

OFRECEMOS DOS OPCIONES DE SERVICIOS

CÓCTEL CORTO

APERITIVOS FRÍOS INDIVIDUALES

- HUMMUS DE REMOLACHA CON PICO DE GALLO Y SUS CHIPS
- PANI PURI DE CEVICHE DE LUBINA ATLÁNTICA

APERITIVOS CALIENTES

- FERRERO DE MORCILLA DE TEROR CON ALMENDRAS Y GLASEADO DORADO DE ALBARICOQUE
- LANGOSTINOS CRUJIENTES CON NUESTRA SALSA THAI DE TUNO INDIO

BEBIDAS INCLUIDAS
90 MIN

29€ POR PERSONA

CÓCTEL LARGO

APERITIVOS FRÍOS INDIVIDUALES

- HUMMUS DE REMOLACHA CON PICO DE GALLO Y SUS CHIPS
- PANI PURI DE CEVICHE DE LUBINA ATLÁNTICA
- SERRANITO SCALA PAN SOUFFLÉ DE TOMATE CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO Y HUEVAS DE AOVE

APERITIVOS CALIENTES

- FERRERO DE MORCILLA DE TEROR CON ALMENDRAS Y GLASEADO DORADO DE ALBARICOQUE
- LANGOSTINOS CRUJIENTES CON NUESTRA SALSA THAI DE TUNO INDIO
- MINI BAO RELLENO DE COCHINO NEGRO CANARIO CON CEBOLLA ENCURTIDA. GUACAMOLE Y ALGA WACAME

BEBIDAS INCLUIDAS
90 MIN

33€ POR PERSONA

*CADA REFERENCIA EXTRA TENDRÁ UN COSTE ADICIONAL DE 3,5€/PP





ROCKTOP

SAN AGUSTÍN

BEBIDAS

BEBIDAS A SERVIR DURANTE EL EVENTO

REFERENCIAS INCLUIDAS

- * CAVA
- * VINO TINTO
- * VINO BLANCO
- * VINO ROSADO
- * CERVEZA DE GRIFO
- * REFRESCOS
- * AGUA CON Y SIN GAS

18€ POR PERSONA EN CASO DE SOLO CONTRATAR EL SERVICIO DE BEBIDAS SIN COMIDA

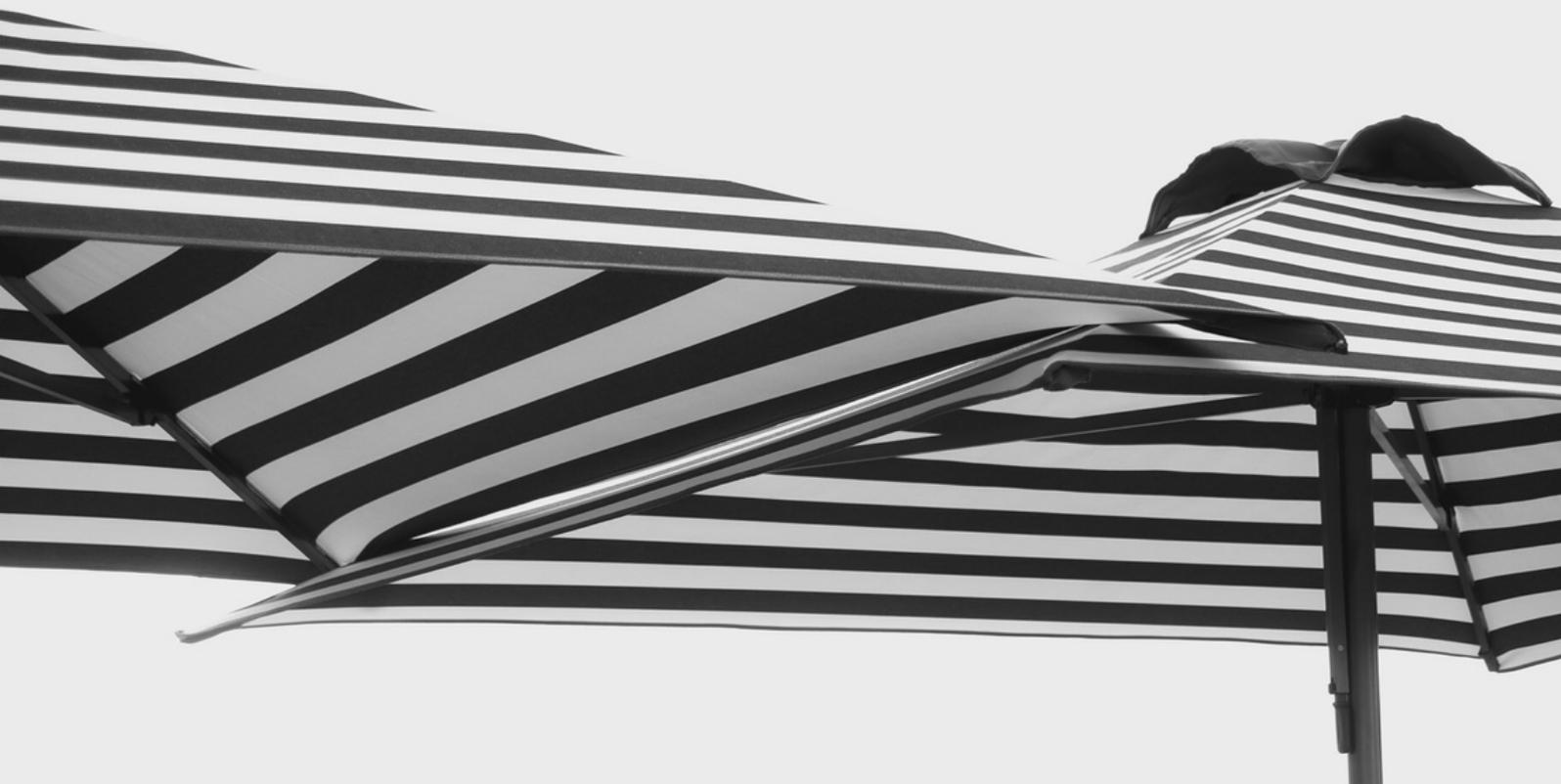
SERVICIO EXCLUSIVO PARA GRUPOS

(MÍNIMO 25 PAX, MÁXIMO 300 PAX)

PARA GRUPOS INFERIORES A 35 PAX SE APLICARÁ UN SUPLEMENTO POR EL
ALQUILER DEL ESPACIO DE 250€

PARA LA RESERVA DEL ESPACIO COMPLETO SE APLICARÁ UN SUPLEMENTO
DE 1500€

*TODOS LOS PRECIOS MOSTRADOS EN ESTE DOSSIER NO INCLUYEN IGIC.



SALA
SCALA

DINNER SHOW

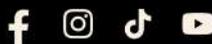


ORIGEM

A UNIQUE
CANARY ISLAND
Experience



RECOMENDADO EN TRIPADVISOR



📍 PLAYA SAN AGUSTÍN

TRASLADO
DISPONIBLE 

DE MIÉRC — DOM



SALASCALE.COM

¡Que empiece la experiencia!

**Le ofreceremos una copa de bienvenida en
ROCKTOP SAN AGUSTÍN:**

**17:45h* (sin cargo adicional)*

SHOW ORIGEN + CENA:

19:30h / 92€ por persona

2 OPCIONES DE MENÚ:

I. MENÚ DEGUSTACIÓN



1º Plato: APERITIVO

Chupito

Ahemen de Tuno Indio, plátano y ron miel con D.O.P

** Puede contener trazas sulfitos*

Tomate Mimético De Aldea

Burrata de vaca canaria bañada en gel de tomate, con tartar de aguacate de Mogán, crema fría de almendras, acompañado de mantequilla ligeramente Ahumada

** Contiene Lácteos, pescado, Cebada, frutos con cáscara*

Pan De Puño De Millo

**Contiene gluten, puede contener trazas de Soja, leche, huevos, cacahuetes, sésamo, frutos con cáscara, mostaza, sulfitos, Altramuz*



2º Plato: ENTRANTE

Taco De Pollo En Salmorejo Canario

**Contiene mostaza.*



3º Plato: PRINCIPAL

Asado De Lomo De Vaca

Lomo de vaca a baja temperatura, Sobre ragú de setas, parmentier de queso curado y trufa, dumpling de sus interiores con su demiglace y teja de achiote

**Contiene lácteos, sulfitos, mostaza y gluten*



4º Plato: POSTRE

Volcán De Plátano, Mango Y Cacao

**Contiene Lácteos, huevos, frutos secos*

Elige tu paquete de bebida



II. MENÚ VEGANO



1° Plato: APERITIVO

Chupito

Ahemen de Tuno Indio, plátano y ron miel con D.O.P
** Puede contener trazas sulfitos*

Tomate Mimético De Aldea

Gaspachuelo bañado en gel de tomate, con tartar de aguacate de Mogán, crema fría de almendras , acompañado de Almogrote vegano
Contiene frutos con cáscara

Pan De Puño De Millo

**Contiene gluten, puede contener trazas de Soja, leche, huevos, cacahuetes, sésamo, frutos con cáscara, mostaza, sulfitos, Altramuz*



2° Plato: ENTRANTE

Taco de Salmorejo tteokbokki

**Contiene mostaza.*



3° Plato: PRINCIPAL

Milhoja de verduras sobre ragú de setas, parmentier de trufa, dumpling de verdura con su demiglace y teja de achiote

** contiene mostaza y gluten*



4° Plato: POSTRE

Volcán de plátano y mango con bombon diamante de "Principe Alberto"

**Contiene frutos secos*

PAQUETE DE BEBIDAS

3 Opciones: precio por persona



PAQUETE DE BEBIDAS BÁSICO 30€

Agua
Refrescos
Cerveza
Café

Barra libre en bebidas mencionadas anteriormente

Vino Blanco - *Analivia Verdejo*
Vino Blanco Semi - *Palacio de Bornos*
Vino Rosado - *Arnegui Rosado*
Vino Tinto - *Arnegui Crianza Roja*
Espumoso - *Terrer de la Creu*

Limite de una botella de vino por persona

PAQUETE ORIGEN DE BEBIDAS CANARIAS 50€

Agua
Refrescos
Cerveza
Café

Barra libre en bebidas mencionada anteriormente

Vino Blanco - *Talgalguen*
Vino Blanco Semi - *El grifo semi*
Vino Tinto - *Capón*
Espumoso - *Paisaje de las islas*

Limite de una botella de vino por persona

PAQUETE DE BEBIDAS PREMIUM 75€

Agua
Refrescos
Cerveza
Café

Barra libre en bebidas mencionadas anteriormente

Vino Blanco - *Fransola*
Vino Blanco - *Drohuin Laforet*
Vino Blanco - *Ossian*
Vino Blanco Semi - *Paco y Lola N°12*
Vino Tinto - *Figuero Viñas Viejas*
Vino Tinto - *Pago de Los Capelanes Cr*
Vino Rosado - *Miraval*
Espumoso - *Alta Alella Opus*

Limite de una botella de vino por persona



AFTER *Show*

BARRA LIBRE

*23:30h - 02:00h

BÁSICO

30 €

PREMIUM

50 €

RESUMEN

18:45h **Copa de bienvenida (sin cargo adicional)**

19:30h • **Menú + Show *92€***

3 opciones de bebidas:

Paquete de bebidas básico *30€*

Paquete de bebidas Canarias *50€*

Paquete de bebidas premium *75€*

*23:00h
02:00h* • **After show + barra libre**

2 opciones de barra libre:

Básico *30€*

Premium *50€



¡Te esperamos!