



## *Brunchs*

### BRUNCH NAVIDEÑO

25 DE DICIEMBRE

13:00 a 15:30h. | Restaurante buffet Atlántico.

Música en vivo y ambientación navideña.

60€ POR PERSONA | 30€ NIÑOS

### GRAN BRUNCH DE FIN DE AÑO

1 DE ENERO

13:00 a 15:30h. | Restaurante Atlántico.

Música en vivo y ambientación navideña.

82€ POR PERSONA | 42€ NIÑOS

### BRUNCH DE REYES

6 de enero

13:00 a 15:30h. | Restaurante buffet Atlántico.

Música en vivo y ambientación navideña.

58€ POR PERSONA | 28€ NIÑOS

Para más información

+34 822 24 44 44



*Celebre  
la Navidad  
en  
un Lugar  
Emblemático*



2026 - 2027



## *Cenas de Nochebuena*

**24 DE DICIEMBRE**

Celebre la noche más especial del año en un entorno único.  
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 del restaurante de 18:00 a 22:00h.  
Horario de reservas entre las 18:00 y las 19:45h.

### **LAVA**

Menú corto y menú largo  
Horario de apertura de restaurante de 18:00 a 23:00h.  
Horario de reservas entre las 18:00 y las 20:30h.  
Última reserva de menú largo 20:00 horas.  
Última reserva de menú corto: 20:30 horas.  
Se tomarán reservas hasta completar aforo.  
Niños a partir de 12 años

### **OKA**

Cena a la carta y menú degustación corto  
Horario de apertura de restaurante de 18:30 a 22:00h.  
Horario de reservas a la carta entre 18:30 y las 19:45h.  
Horario de reserva para menú degustación corto a las 19:00h.

### **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 con música en vivo.

## **CENA DE GALA DE NOCHEBUENA**

**31 DE DICIEMBRE**

### **GRAN CÓCTEL DE BIENVENIDA**

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

### **CENA DE GALA**

De 21:00 a 00:00h. | Centro de Congresos Gran Hotel Taoro

#### **MENÚ**

##### **AMUSE BOUCHE**

Vieira Koji y Curry Canario

##### **ENTRANTE**

Corte fino de carabinero templado,  
acompañado de su propio jugo y arroz koshihikari

##### **PRIMER PLATO**

Bogavante con holandesa ligera de almogrote  
y marmoleado de caviar

Pausa refrescante

Sorbete de Taittinger-Yuzu

##### **PLATO PRINCIPAL**

Taco de wagyu, hongos y papa negra

##### **POSTRE**

Chocolate en texturas

##### **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.

### **OPEN BAR Y BAILE**

De 00:00 a 03:00 h. | Pista de baile Centro de Congresos

**350€ por persona**