Celebre la Navidad en un Lugar Emblemático

GRAN HOTEL TAORO

2026 - 2027

GRAN HOTEL TAORO

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 AÑO NUEVO

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

GRAN HOTEL
TAORO

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.

Precio en función del menú degustación y la selección a la carta

CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA

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

Dress Code: Gala-Etiqueta. Para estas noches tan especiales, se requiere vestimenta formal: traje oscuro o esmoquin para caballeros y vestido de cóctel o de noche para señoras.