

las vistas

Espacios  
para eventos

RESTAURANTE & EVENTOS

SANTA ÚRSULA / TENERIFE

+34 822 128 078 / [WWW.LASVISTAS.ES](http://WWW.LASVISTAS.ES)



las vistas

# Del campo a la mesa

Somos un nuevo restaurante abierto al horizonte que mira al océano y al valle de La Orotava desde un lugar privilegiado.

Creamos recetas auténticas y honestas con un toque creativo utilizando **productos de proximidad** que vienen directamente de nuestra **huerta ecológica, nuestra bodega** y de proveedores seleccionados.

Contamos con diferentes espacios para poder disfrutar del **placer de comer**, ya sea en formato brunch, almuerzo e incluso unos elaborados cócteles para un afterwork en un espacio con una exquisita decoración y una terraza perfecta **celebrar** cualquier evento.

Respetamos al planeta y a las personas que hacen posible nuestro día a día porque estamos comprometidos con el territorio.

Cuidamos de quienes nos visitan con amabilidad y vocación de servicio.

*Siempre con amor por el detalle.*

+34 650 377 041 / [WWW.LASVISTAS.ES](http://WWW.LASVISTAS.ES)



las vistas

RESTAURANTE & EVENTOS



## Amor por el detalle

Hay días que han de quedar en la memoria, y hay días que se proyectan en el tiempo cuya luz permanece iluminando años y generaciones.

Ese es el anhelo que habita en el interior de las personas que quieren **celebran** su evento en **Las Vistas**. Lo sabemos, y enfocamos toda nuestra experiencia en crear esas realidades.

Contamos con diferentes espacios en los que **celebrar** y **compartir** con todo el poder de un **entorno único y mágico**.

SANTA ÚRSULA / TENERIFE

las vistas

# Espacios para celebrar

Las Vistas es un espacio abierto al océano, rodeado de una frondosa vegetación y viñedos. Situado en el municipio de Santa Úrsula, al norte de Tenerife, enclavado en una de las laderas que circundan el Valle de la Orotava.

Disponemos de cuatro espacios, donde se podrá celebrar todo tipo de eventos.



C/ BENCOMO, 58 / SANTA ÚRSULA / TENERIFE

Desde Puerto de la Cruz: 16 min.

Desde La Laguna: 26 min.

Desde Santa Cruz: 32 min

+34 650 377 041 / [WWW.LASVISTAS.ES](http://WWW.LASVISTAS.ES)

# las vistas

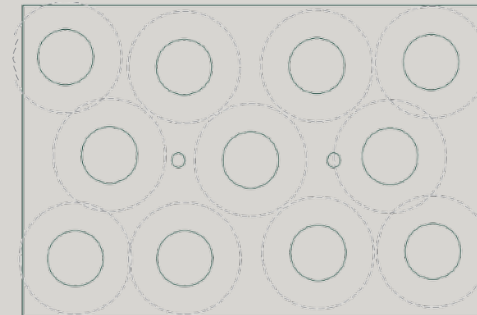
RESTAURANTE & EVENTOS



## El jardín de Las Vistas

Rodeado de vegetación, y cubierto por una carpa beduina, le confiere al espacio una belleza aún más especial.

Con una capacidad total de **hasta 230 personas** es uno de nuestros espacios más apreciados.



11 mesas redondas,  
aforo 110, 10 pax, mesa redonda Ø 1,80 m.

SANTA ÚRSULA / TENERIFE



# las vistas

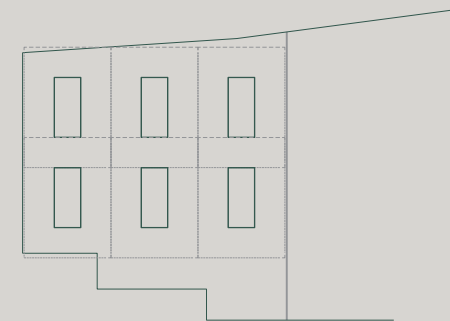
RESTAURANTE & EVENTOS



## El mirador de los loros

Un espacio singular situado al aire libre y desde el cual se pueden disfrutar de las mejores vistas de Tenerife, el **Mirador de los Loros** es un sitio mágico desde donde compartir un momento especial a través de nuestra gastronomía.

SANTA ÚRSULA / TENERIFE



6 mesas, aforo 36  
(6 pax.), mesa 1,80x0,80 m.

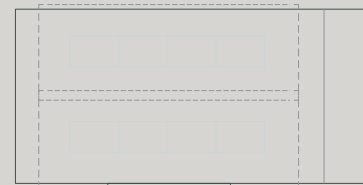


## Salones privados

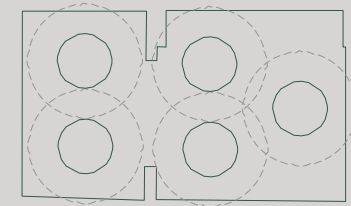
Disponemos de 2 salones interiores para eventos exclusivos.

El primero de ellos es el **Privado Leña**, con capacidad para 32 personas en formato imperial, el segundo es el **Privado Porche** con aforo máximo para 65 personas en formato escuela.

La decoración sigue un estilo rústico con materiales naturales y elementos singulares.



SALÓN LEÑA: 8 mesas, aforo 32,  
4 pax, mesa imperial mesa 1,35x085 m.



SALÓN: 5 mesas redondas,  
aforo 30, 6 pax, mesa Ø 1,50 m.

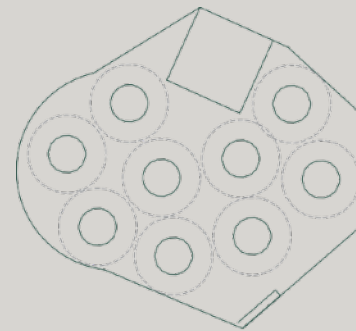


# las vistas

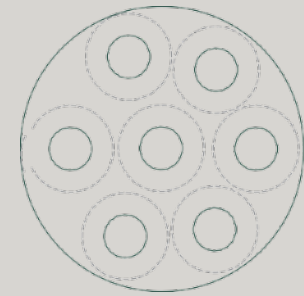


## Terraza

Nuestro espacio más versátil la terraza de Las Vistas, se adapta a las necesidades de cada cliente, siendo el lugar perfecto para cualquier celebración.



9 mesas redondas, aforo 54,  
(6 pax.), mesa Ø 1,50 m.



7 mesas redondas, aforo 70, (10  
pax.), mesa redonda Ø 1,80 m.

# las vistas

## Sumario de espacios

	IMPERIAL	TEATRO	ESCUELA	CÓCTEL	BANQUETE (Mesa rectangular)	BANQUETE (Mesa redonda)
PRIVADO LEÑA	24	55	36	40	24	18
PRIVADO PORCHE	24	30	65	40	42	30
TERRAZA PLAZA	30	-	-	100	72	70
TERRAZA	-	-	-	100	-	54
JARDÍN LAS VISTAS	96 (2mesas)	234	-	150	100	110
MIRADOR LOS LOROS	24	62	-	100	36	30



# las vistas

RESTAURANTE & EVENTOS



SANTA ÚRSULA / TENERIFE



# las vistas

RESTAURANTE & EVENTOS



SANTA ÚRSULA / TENERIFE







las vistas

# Menús

RESTAURANTE & EVENTOS

SANTA ÚRSULA / TENERIFE





Gloria

**Menú**

PRIMERA PLATO  
Caracoles de calabacín con perejil fresco, tomate fresco y patatas.

SEGUNDA PLATO  
Bife de res con puré de papas y verduras.

TERCERA PLATO  
Cordero asado con patatas y puré de papas.

# las vistas

## Menú Cóctel Bienvenida

### - COMIDA -

- Focaccia con tomatitos y romero
- Bloody Mary con berberechos
- Croquetas de jamón ibérico
- Mini berenjena a la parmesana
- Brocheta de langostinos crujientes con salsa kimuchi

### - BEBIDAS -

- Copa de bienvenida "Cava"
- Agua - Caña - Refresco
- Blanco - Bodega Piedra Fluida o Celeste Verdejo
- Tinto - Bodega Piedra Fluida o Alcorta
- Café

18€

## Menú Coffee Break

### - COMIDA -

- Pulguita de jamón ibérico con tomate y aceite de oliva
- Mollete de tortilla de papas, pimientos asados y chorizo de Teror
- Croissant y churros
- Fruta de temporada

### - BEBIDAS -

- Café, chocolate a la taza, selección de té, zumo natural,  
nuestras aguas aromatizadas

12€

# las vistas

## Menú 1

### - ENTRANTE -

Berenjena asada, mojo de tahine, cilantro, miel y limón, tomate concassè, menta poleo y cebolla encurtida

### - PRIMER PLATO -

Gnocchi con tomate al horno, mascarpone y piel de limón

### - SEGUNDO PLATO -

Carrillera de cerdo ibérico con puré de celerí

### - POSTRE -

Semiesfera de chocolate con helado de café

### - BEBIDAS -

Copa de bienvenida "Cava"

Agua - Caña - Refresco

Blanco - Bodega Piedra Fluida o Celeste Verdejo

Tinto - Bodega Piedra Fluida o Alcorta

Café

45€

## Menú 2

### - ENTRANTE -

Berenjena asada, mojo de tahine, cilantro, miel y limón, tomate concassè, menta poleo y cebolla encurtida

### - PRIMER PLATO -

Gnocchi con tomate al horno, mascarpone y piel de limón

### - SEGUNDO PLATO -

Bacalao al club ranero

### - POSTRE -

Semiesfera de chocolate con helado de café

### - BEBIDAS -

Copa de bienvenida "Cava"

Agua - Caña - Refresco

Blanco - Bodega Piedra Fluida o Celeste Verdejo

Tinto - Bodega Piedra Fluida o Alcorta

Café

45€

## Menú 3

### - ENTRANTE -

Mini Canelón de pollo asado con trufa

### - PRIMER PLATO -

Crema de espárragos blancos con huevo a baja temperatura y virutas de ibérico

### - SEGUNDO PLATO -

Costilla de vaca deshuesada a baja temperatura con salteado de papitas negras y chalotas

### - POSTRE -

Bizcocho borracho de especias con sopa de fresas y helado de vainilla

### - BEBIDAS -

Copa de bienvenida "Cava"

Agua - Caña - Refresco

Blanco - Bodega Piedra Fluida o Celeste Verdejo

Tinto - Bodega Piedra Fluida o Alcorta

Café

49€



# las vistas

## Menú 4

### - ENTRANTE -

Aguacate a la brasa con mayonesa de yogurt y criollita  
Berenjena a la parmesana

### - PRIMER PLATO -

Crema de alcachofas con buñuelos de bacalao

### - SEGUNDO PLATO -

Carrillera de cerdo ibérico con puré de celerí

### - POSTRE -

Semiesfera de chocolate con helado de café

### - BEBIDAS -

Copa de bienvenida "Cava"

Agua - Caña - Refresco

Blanco - Bodega Piedra Fluida o Celeste Verdejo

Tinto - Bodega Piedra Fluida o Alcorta

Café

53€

## Menú Vegano

### - ENTRANTE -

Rollito crujiente de verduras con salsa satay

### - PRIMER PLATO -

Ensalada de papaya verde, habichuelas,  
hierbas aromáticas y vinagreta thai

### - SEGUNDO PLATO -

Berenjena asada, mojo de tahine, cilantro, miel y limón,  
tomate concassè, menta poleo y cebolla encurtida

### - POSTRE -

Fresas eco con chantilly de vainilla

y helado vegano

### - BEBIDAS -

Copa de bienvenida "Cava"

Agua - Caña - Refresco

Blanco - Bodega Piedra Fluida o Celeste Verdejo

Tinto - Bodega Piedra Fluida o Alcorta

Café

45€

## Menú Infantil

### - PRINCIPAL -

A elegir:

Mini hamburguesas

Gnocchi con tomate, mascarpone y albahaca

Pasta al ragú con parmesano

Croquetas de pollo

Fingers de pollo con papas fritas

### - POSTRE -

A elegir:

Brochetas de fruta con fuente de chocolate

Crepes de Nutella con helado de vainilla

Fresas con nata

### - BEBIDAS -

Refresco, zumo y agua

18€

# las vistas

## Menú Finger Food

### - COMIDA -

- Salmorejo con virutas de ibérico y mimosa de huevo
  - Ensaladilla de papa eco y bonito
    - Croquetas de jamón ibérico
  - Nuestras bravas con mojo de tamarillo
  - Brocheta de langostinos con salsa kimuchi
  - Rollito crujiente de verduritas con salsa satay
  - Taco de tinga poblana y guacamole
    - Berenjena a la parmesana
- Bizcocho borracho de especias con fresitas y menta poleo
- Gelatina de campari y naranja con espuma caliente de chocolate

### - MARIDAJE -

Agua  
Aperitivo: Caña o Espumoso  
Blanco - Bodega Piedra Fluida o Celeste Verdejo  
Tinto - Bodega Piedra Fluida o Alcorta  
Agua - Refresco  
Café

59€

## Menú Gala

### - COMIDA -

- Foie micuit con puré de pera, vainilla, jengibre y cacao
- Vieira asada con mantequilla de levadura de cerveza y soja
- Ravioli de lechón y gambas en caldo inspiración asiática
  - Suquet de pesca del día
- Lechoncito segoviano con puré de naranja y ensalada de hierbas aromáticas
  - Bizcocho borracho de piña con helado de cerezas

### - MARIDAJE -

Agua  
Aperitivo: Caña o Espumoso  
Blanco - Bodega Piedra Fluida o Celeste Verdejo  
Tinto - Bodega Piedra Fluida o Alcorta  
Agua - Refresco  
Café

76€







# las vistas

## INCLUIDO CON EL MENÚ

Personal propio y exclusivo para el evento  
Mobiliario, mantelería, vajilla, cubertería y cristalería Las Vistas.

## NO INCLUIDO

Barra libre. 15 € persona/hora  
Barra libre. Bebidas Premium. 18 € persona/hora

## HORARIO:

Almuerzo con barra libre de 13.00 a 22.00 hrs  
Almuerzos sin barra libre de 13.00 a 18.00 hrs  
Cenas sin barra libre de 20.00 a 23.00 hrs

## OTROS SERVICIOS DISPONIBLES

Le podemos asesorar sobre cualquier otro servicio que desee contratar, siempre bajo solicitud.

- Servicio de música: dj, saxofonista, música en vivo...

- Decoración a medida
- Tartas o mesa dulce
- Fotomatón
- Audiovisuales
- Transporte
- Fotógrafo y videógrafo
- Animación infantil

Cualquier servicio extra que se desee contratar por cuenta del cliente, deberá ser avisado con antelación, ya que debe ser autorizado por el restaurante.

## CONDICIONES DE RESERVA Y PAGO

Para la confirmación de la reserva será necesario abonar el 25% del presupuesto a través de transferencia bancaria.

El 75% restante, deberá abonarse un mes antes del evento. Fecha límite para la confirmación de comensales y cambios de última hora, una vez abonado no tendrá derecho a devolución por disminución de comensales, si aumentara se le cobraría el importe por cada comensal.

En caso de anulación del evento, un mes antes de la fecha del mismo, la empresa no devolverá el 25% de la reserva, como indemnización.

Los gastos extras que se generen durante el evento deberán ser abonados a la finalización del mismo, salvo los eventos empresariales donde podrán abonarlos en un máximo de tres días posteriores al evento.



# las vistas

RESTAURANTE & EVENTOS

SANTA ÚRSULA / TENERIFE

## CONTACTO EVENTOS

Elisa Guerrero

Departamento de eventos y banquetes

+34 650 377 041

[comercial@lasvistas.es](mailto:comercial@lasvistas.es)

## LOCALIZACIÓN

C. Bencomo, 58, 38390

Santa Úrsula, Santa Cruz de Tenerife

Tel: 822 10 89 23