



BOHEMIA
SUITES & SPA



COFFEE BREAK & EVENTS

Disfruta, prueba, viaja y sueña con nosotros.



ESPACIOS

Elige el lugar que mejor se adapte a tus necesidades

LOS ESPACIOS

Elije el espacio que más se adapta a tus necesidades

VIP

Situado en la 8ª planta de nuestro hotel, ofrece las vistas panorámicas más espectaculares sobre Playa del Inglés y las Dunas de Maspalomas.

Completamente insonorizada, esta sala es perfecta para reuniones, presentaciones y otros eventos privados.

Posee dos terrazas y entrada privada.

El elegante suelo de madera, el sofá y la pared de cuero de diseño con inserciones de cristal de Swarovski ponen la nota de exclusividad a sus 50m2 de superficie.

CAPACIDAD MÁXIMA

- Cabaret.....25 personas
- Mesa imperial.....15 personas
- Teatro.....35 personas
- U.....10 personas

ALQUILER CON MATERIAL:

Bolígrafos, folios, flip chart, pizarra, proyector y agua.

25€ POR PERSONA

mínimo 10 personas



DUNES

Situado en la planta baja de nuestro hotel, de fácil acceso.

Un espacio multidisciplinar que ofrece todo tipo de posibilidades para crear eventos de mayor envergadura.

Espacio abierto e independiente que permite la creación de diferentes áreas y múltiples funciones para que la creatividad fluya.

La terraza al aire libre alimenta de luz natural la sala y ofrece un lugar de descanso agradable con vistas al Océano Atlántico.

CAPACIDAD MÁXIMA

- Cabaret.....50 personas
- Mesa imperial.....35 personas
- Teatro.....70 personas
- U.....20 personas

ALQUILER CON MATERIAL

Bolígrafos, folios, agua, flip chart, pizarra, TV 46".

25€ POR PERSONA

mínimo de 10 personas





COFFEE BREAK

MAÑANA / TARDE

COFFEE BREAKS

MAÑANAS

PÉTIT

LOS FRESCOS

Mini boles de ensalada de frutas
Cajas de fruta
Pan variado

LOS DULCES

Bollería variada
Mermeladas
Miel
Mantequilla

BEBIDAS

Café Americano
Zumos
Infusiones
Leche
Cacao
Agua con gas y sin gas



15€ POR PERSONA

MY WAY

LOS FRESCOS

Mini boles de ensalada de fruta /
Cajas de fruta / Brochetas de fruta /
Pan variado / Vasitos con fruta /
Yogur y cereales

LOS DULCES

Bollería variada / Tarta casera
Mermeladas / Miel / Mantequilla
Frutos secos.

LOS SALADOS

Embutidos:
Lomo / Jamón Ibérico / Jamón cocido
Salchichón

Tomate rallado con aceite de oliva,
sobre pan tostado / Quesos variados

BEBIDAS

Botellitas de Zumos / Máquina de Illy
Infusiones / Leche / Cacao / Agua con
gas y sin gas

24€ POR PERSONA

MAÑANAS

CALIFORNIA WAY

LOS FRESCOS

Mini boles de ensalada de frutas
Cajas de fruta / Brochetas de fruta /
Pan variado / Vasitos con fruta / yogur
y cereales

LOS DULCES

Bollería :
Croissant / Donut / Brownie / Muffing
/
Cheesecake / Pastel de zanahoria.

Mermeladas / Miel / Mantequilla /
Crema de Cacahuete / Frutos secos.

LOS SALADOS

Embutido:
Lomo / Jamón cocido / Jamón Ibérico
Salami / Quesos variados

BEBIDAS

Botellitas de zumos / Máquina Illy /
Infusiones / Leche / Cacao / Agua con
gas y sin gas

BOHEMIA HEALTH

LOS FRESCOS

Mini boles de ensalada de frutas
Cajas de fruta / Brochetas de fruta /
Pan variado / Vasitos con fruta / yogur
y cereales

LOS DULCES

Bollería :
Croissant integral / Torres de tortitas
con sirope de agave / Galletas de arroz
/ Muesli.

Mermeladas / Miel ecológica / Mante-
quilla / Sirope de agave / Polen
Frutos secos y semillas

LOS SALADOS

Embutido:
Pavo / Tofu / Jamón Ibérico/ Quesos
variados.

Mini sandwiches de pan integral /
Pakoas / Hummus / Conos de
crudités

BEBIDAS

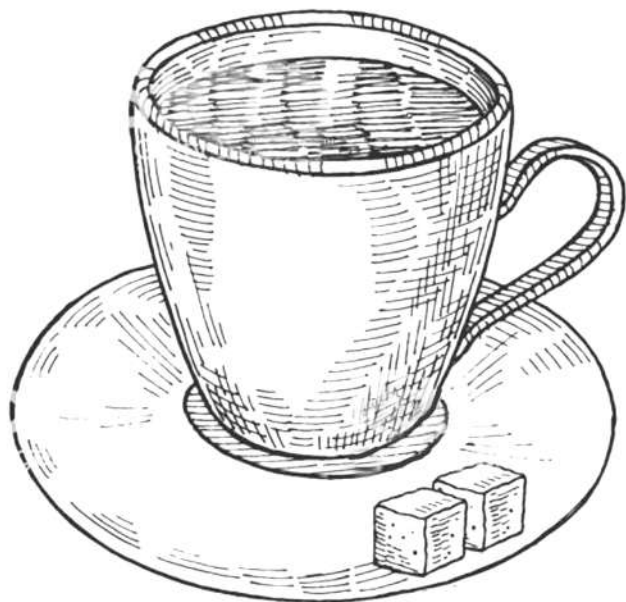
Botellitas de zumos / Máquina Illy /
Infusiones / Leche / Cacao / Agua con
gas y sin gas / infusionadas con fruta

24€ POR PERSONA

MORNING

BEBIDAS COFFEE PERMANENTE

Máquina de café Illy, Zumos, Infusiones, Leche, Cacao, Agua mineral y pastas de té.



10€ POR PERSONA

COFFEE BREAKS

TARDE

PÉTIT

LOS FRESCOS

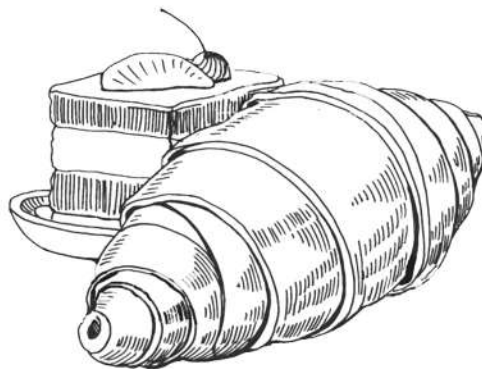
Mini boles de ensalada de fruta
caja de fruta

LOS DULCES

Tarta de chocolate
Cheesecake

BEBIDAS

Café Americano
Zumos
Infusiones
Leche
Cacao
Agua con gas y sin gas
Soft Drinks



15€ POR PERSONA

MY AFTERNOON WAY

LOS FRESCOS

Brochetas de fruta / Cajas de fruta /
pan variado / Cucuruchos de crudités

LOS DULCES

Bollería:
Muffins / Croissant / Donuts / Berlinas
Tarta de chocolate / Pastel de zanaho-
ria / cheesecake / crema de cacao /
crema de cacahuete / Frutos secos


LOS SALADOS

Embutidos:
Lomo / Jamón cocido / Jamón Ibérico
Salchichón / Pulguitas / Baguettes /
Bagels / Sándwiches

BEBIDAS

Botellitas de zumos / Máquina de Illy /
Infusiones / Leche / Cacao / Agua con
y sin gas / Cava / Refrescos / Cerveza
de barril.

24€ POR PERSONA



MENÚ PARA EVENTOS

LUNCH / DINNER

LUNCH

360° RESTAURANTE

APERITIVO DEL DÍA

COCA DE PIMIENTOS ASADOS Y SARDINAS

MARINADAS CON EMULSIÓN DE

ACEITUNAS VERDES

PALETILLA DE CORDERO PELIBUEY

CON PAPAS CANARIAS

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON

SORBETE DE MANGO

BEBIDAS

AGUA, REFRESCOS O CERVEZA

30€ POR PERSONA

LUNCH

SAPPHIRE POOLBAR

NUESTRA RECOMENDACIÓN PARA UN ALMUERZO RÁPIDO Y EQUILIBRADO,
ELIGE ENTRE LAS 3 OPCIONES DE PLATO PRINCIPAL Y DISFRUTA DE TU
ALMUERZO EN EL BAR DE LA PISCINA

OPCIÓN 1

ENSALADA DE SALMÓN

Ensalada de brotes de lechugas con vinagreta de almendras, alcaparras, cebolla roja encurtida, manzana y salmón ahumado

OPCIÓN 2

MEDITERRANEAN BURGER

Hamburguesa mediterránea
(Tertera, queso manchego, jamón ibérico, pan con tomate, acompañada de papas fritas y alioli)

OPCIÓN 3

WOK DE VERDURAS

Wok de verduras orgánicas con tallarines de arroz, salsa ponzu y katshuobushi de raíces

POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE

BEBIDAS

AGUA, REFRESCOS O CERVEZA

20€ POR PERSONA

CENAS

MENÚ 1

APERITIVO DEL DÍA

LÁGRIMAS DE SAL

Ensaladilla de lominos de lubina en escabeche de pimientas

RUMOR DE JEDDA

Pámpano, esencia de mejillón, papas y clorofila de perejil

VIAJE DE TIXSI

Paletilla de cordero pelibuey con papas Canarias

EL BESO DE MACIOT

Coulant de chocolate negro con sorbete de mango

BODEGA

ESENCIA DIVIÑA D.O RIAS BAIXAS
(Albariño, Adegas Gran Vinum)

PAGO DE CIRSUS D.O NAVARRA
(Merlot, Syrah, Merlot)

50€ POR PERSONA

MENÚ 2

APERITIVO DEL DÍA

ERYTHRAI

Ceviche de atún patudo con papaya aguacate y aire de hierbas citricas

OCÉANO DE FUEGO

Cherne a la parrilla con jugo de mejillones y pimientos de la vera

RIZ ROUGE

Solomillo de ternera con falso risotto de puntalete y setas de temporada

EL BESO DE MACIOT

Coulant de chocolate negro con sorbete de mango

BODEGA

APERITIVO

COPA DE DOMINIO DE LA VEGA BRUT EXPRESIÓN

D.O Cava (Macabeo, Bodega Dominio de la Vega)
o cerveza o refresco

MENÚ

TAJINASTE BLANCO SECO DOP ISLAS CANARIAS

(Listán blanco, Bodegas Tajinaste)

VIZCARRA 15 MESES D.O RIBERA DEL DUERO

(Tinto fino, Bodegas Vizcarra)

60€ POR PERSONA

MENÚ DEGUSTACIÓN

LUZ DE AYUR

Croqueta de potaje canario con crema de batata a la naranja

ERYTHRAI

Ceviche de atún patudo con papaya aguacate y aire de hierbas citricas

NÉCTAR DE ESQUERIA

Sopa de coco y hierba limón con braseado de verduras

MUÑEIRAS DEL ÁTLANTICO

Vieiras rustidas con caldo untuoso de Ibérico y gachas de millo y calabaza

RIZ ROUGE

Solomillo de ternera con falso risotto de puntalete y setas de temporada

AVENTURA AQAHWI

Financier de avellanas con relleno de cacao y espuma de chocolate rubio

60€ POR PERSONA

MARIDAJE 30€

BBQHEMIA

Una opción diferente en nuestra terraza Dunes, al aire libre y con vistas al Océano Atlántico.

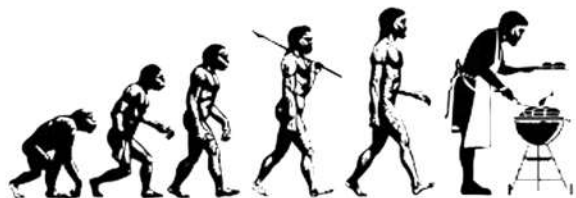
Os proponemos una cena barbacoa self service donde los participantes puedan interactuar y elegir de las diferentes islas o recién salidas de las brasas.

Ensaladas, tablas de embutidos, quesos y una amplia variedad de productos hechos a la llama.

Y endulzar el final de la velada con diferentes opciones de postres que van desde las ensaladas de frutas hasta los golosos coulants de chocolate.

BEBIDAS

VINO - AGUA - SOFT DRINKS - CERVEZAS



42€ POR PERSONA

DUNES BUFFET

Buffet self service en la zona Dunes con show cooking y diferentes opciones de entrantes fríos, como embutidos, quesos, ensaladas, entrantes calientes con pastas y arroces.

Amplia variedad de platos principales, con pescados, carnes y opciones veganas, y deliciosos postres para todos los gustos.

BEBIDAS

Vino - Agua - Soft Drinks - Cerveza

45€ POR PERSONA

STREET FOOD FESTIVAL

Con una ambientación informal y divertida, os presentamos una alternativa de cena ligera que puede ser preparada en diferentes localizaciones de nuestro hotel.

Finger food como concepto, para comer con los dedos. Les invitamos a degustar diferentes opciones de comidas "street style" del mundo. Un viaje culinario por las calles de India, Marruecos, EEUU, Tailandia, Japón, Perú, España...

Se convierte así en la ocasión perfecta para romper el hielo y convertir la velada en una noche inolvidable llena de sorpresas culinarias

BEBIDAS

Vino - Agua - Soft Drinks - Cerveza - Mojitos - Batidos

39€ POR PERSONA



RESERVATIONS

+34 667 493 678

rest.experience@bohemia-grancanaria.com

Avd / Estados Unidos, 28 - San Bartolome de Tirajana 35100