

Cordon Bleu con salsa de champiñón / El Abogado / Punta del Hidalgo ★★★★★ 5.00



28 diciembre, 2014 00:39



Descripción o Resumen:

Un lugar tradicional de la zona costera del Noreste de la isla , presenta aires renovados en su cocina capitaneada por su chef y propietario Joaquín quien coge las riendas de esta nueva etapa con mucha pasión.

El cordon bleu con salsa de champiñones es un plato estrella muy demandado.

Dirección:

Carretera general Punta del Hidalgo , 35, La Hoya - Punta del Hidalgo, San Cristóbal de la Laguna, Santa Cruz de Tenerife 38240

Horarios de Atención: Abierto Lunes y Martes 13 a 16 y de 19 a 22 horas. De Viernes a Domingo de 13 a 23 horas. Cerrado los miércoles y jueves.

☎ 922150922

☎ 619621183

Sitio Web: <http://www.cartanet.es/112>

Facebook: El Abogado

Precio medio por persona incl. bebida:

- 10 - 15 €

Categoría: [Aves](#) [Setas](#)

¿ **Qué te apetece comer hoy ?**: Gordon Bleu con salsa de champiñones

Capacidad de la Sala: 40 personas

Ambiente-Decoración:

- Turístico
- En Familia
- Con Amigos
- Con niños

Servicios:

- Comida para llevar

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra política de cookies, pinche el enlace para mayor información.

ACEPTAR

Translate »