



Banquetes

HOTEL ÚNICO MADRID

Oferta 2020

Hotel Único

MADRID



Almuerzo de trabajo

Oferta 2020

Hotel Único

MADRID

Hotel Único

★★★★★
MADRID

APERITIVO

Gazpacho de frutos rojos o caldo de jamón, trufa y foie
Pizzetta de alcachofa con burrata y pesto
Croqueta de jamón ibérico

BODEGA

Vino blanco
Vino tinto
Cervezas, refrescos y zumos
Aguas minerales con y sin gas

15 € por persona

*Servicio mínimo para 20 comensales. I.V.A. no incluido.
Aperitivo solo válido con la contratación de un menú de trabajo.
Duración 30 minutos.*

Hotel Único

★★★★★
MADRID

MENÚ DE TRABAJO

PRIMEROS PLATOS

(Elegir uno común para todo el grupo; confirmación previa antes de la reserva)

Sopa minestrone con verduras tiernas
Ensalada de tres quinoas, tallarín de calamar y toque de mayonesa de erizo
Falso maki de pavo a la vainilla con vinagreta de nueces caramelizadas
Arroz cremoso de trigueros, calabaza y cherry

SEGUNDOS PLATOS

(Elegir uno común para todo el grupo; confirmación previa antes de la reserva)

Supremas de merluza con verduritas salteadas y su patata
Pollo de corral relleno de trigueros, queso y cebolla con patata meuniere
Ternera laminada con micro setas, humus y garbanzos fritos con su jugo
Carrillada ibérica con mole poblano y choclo crujiente
Dorada con crema de coliflor, cous-cous de brócoli, romesco y flor de ajo
Lasaña de trufas y setas con fina bechamel

POSTRES

(Elegir uno común para todo el grupo; confirmación previa antes de la reserva)

Tarta de almendras, crema inglesa y frutos rojos
Nuestra cheese cake
Chocolate blanco, yogurt y frambuesa
Carpaccio de frutas

BODEGA

Vino blanco
Vino tinto
Cervezas, refrescos, zumos y aguas
Café e infusiones

69 € por persona

Servicio mínimo para 20 comensales. I.V.A. no incluido.

Hotel Único

★★★★★
MADRID

SERVICIO MENÚ DE TRABAJO CON O SIN APERITIVO

Los precios que aparecen en los menús son válidos para grupos de un mínimo de 20 personas en caso de ser menos se cobraría un extra de 275 euros.

OBSERVACIONES MENÚ TRABAJO:

El precio incluye bodega y gastronomía especificada en cada menú.
La duración del servicio será de 60 minutos

OTRAS PARTIDAS NO INCLUIDAS EN PRECIOS ANTERIORES:

Copa de bienvenida (30 minutos)	6,00 € persona
Extra elección de plato principal in situ	12,50 € persona
Petit four con los cafés	2,50 € persona
Copa de Cava con los postres	4 € persona
Copa Champagne con los postres	10 € persona
Barra libre "No Premium" duración 1 hora	12 € persona
Barra libre "Premium" duración 1 hora	19 € persona



Menú Gala

Oferta 2029

Hotel Único

MADRID

Hotel Único

★★★★★
MADRID

APERITIVO

Caldo de calabaza y wasabi o flash de mojito con menta (según temporada)

APERITIVOS FRÍOS

Surtido de quesos con D.O.

(Manchego al romero, Percolino Trufado, San Simón, Arzúa Ulloa y Mahón)

Ensalada de escalibada con chanquetes

Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Mano, D.O. Guijuelo 5 años
(con grissinis y pan con tomate)

Foie infinito (candy de ron)

Tiradito de corvina, ají amarillo y cancha tostada

Tartar de pez mantequilla, alga sempio y mayonesa de trufa

Maki de pechuga de pavo a la vainilla con alioli de manzana verde
100% salmón con furikaque

Cocotte de huevo untuoso de trufa y tacos de foie

APERITIVOS CALIENTES

Patatina asada con mojo picón

Taco de pollo de corral y curry rojo

Pita pica pato

Croquetas de jamón ibérico

Pincho de langostino al carbón con noritama

Mini burger de Angus con idiazábal y cebolla roja

Bikini de mortadela trufada

Pincho de presa moruna y salsa brava

Espeto de pulpo con lardo

BODEGA

Vino blanco

Vino tinto

Cervezas, refrescos, zumos y aguas

20 € por persona

Servicio mínimo para 20 comensales. I.V.A. no incluido.

A elegir 6 referencias

Aperitivo solo válido para acompañar un Menú Gala

Hotel Único

★★★★★
MADRID

MENÚ DE GALA

PRIMEROS PLATOS

(Elegir uno común para todo el grupo; confirmación previa antes de la reserva)

Carpaccio de pulpo con toques de aceitunas y caviar
Foie con crujiente de sésamo, chutney de zanahoria y maíz sonoro
Coca de vieiras con langostinos, vainas verdes, y quisquilla frita
Sobre una base fina vitello tonato
Canelón frío de pato hoisin y chutney de pera
Ravioli de merluza y gamba blanca con suave crema de puerro

SEGUNDOS PLATOS

(Elegir uno común para todo el grupo; confirmación previa antes de la reserva)

Bacalao gratinado en negro, guisantes y pesto
Meloso de rabo de ternera, patata Anna y tosta de sésamo con mostaza
Solomillo de ternera a la sal con parmentier trufado y tomatito relleno
Dorada en jugo de verduras asadas y picada de arbequina

POSTRES

(Elegir uno común para todo el grupo; confirmación previa antes de la reserva)

Milhojas de limón
Chocolate blanco, yogurt y frambuesa
Pastel caliente de chocolate y caramelo
Carpaccio de frutas

Petit fours

BODEGA

Vino blanco

Vino tinto

Cava

Cervezas, refrescos, zumos y aguas

Café

105 € por persona

Servicio mínimo para 20 comensales. I.V.A. no incluido.

Hotel Único

★★★★★
MADRID

SERVICIO DE GALA CON O SIN APERITIVO

* Los precios que aparecen en los menús son válidos para grupos de un mínimo de 20 personas en caso de ser menos se cobraría un extra de 275 euros.

OBSERVACIONES MENÚ GALA:

El precio incluye bodega y gastronomía especificada en cada menú.
La duración del servicio será de 90 minutos

OTRAS PARTIDAS NO INCLUIDAS EN PRECIOS ANTERIORES:

Copa de bienvenida (30 minutos)	6,00 € persona
Extra elección de plato principal in situ	12,50 € persona
Copa Champagne con los postres	10 € persona
Barra libre "No Premium" duración 1 hora	12 € persona
Barra libre "Premium" duración 1 hora	19 € persona