



Banquetes

Linea Ramon Freixa Grupos
HOTEL ÚNICO MADRID

Oferta 2020

*Por Ramon Freixa chef galardonado
con 2 estrellas Michelin*

Hotel Único

MADRID



RAMON FREIXA
MADRID



Una sonrisa. Al despertar y cuando se cierran los ojos. También al probar un sabio bocado. Sonrisa. Cuando espolvoreas azúcar y cuando el plato se queda vacío. Reímos. Sonreímos. Yo cocino a carcajadas, por locura, por saborear la vida, la ilusión y hasta las sonrisas. Cocino por compartir mis historias contigo, con el que viene a sentarse a mi mesa y con el que se vendrá a conocerme algún día.

La excelencia en el detalle es mi andamio, incluso mi corazón, y ahí es donde quiero que te introduces, que te dejes llevar y sentir por mis creaciones, que comprendas que el color a veces es tan importante como el sabor y que el sabor es siempre la razón por la que eliges mi cocina. Y así, color y sabor es Ramón Freixa y sonrisas...

No creemos en las mitades, no creemos en las cosas que no llevan esfuerzo, no confiamos en las recompensas gratuitas, pero sí apoyamos lo perfecto, la armonía y la pasión por lo bien hecho. En mis eventos, no hay cocina sin sorpresa y no hay buen trabajo sin que algo de lo que hagamos llegue a sorprenderte.

Ya sabes dónde encontrarnos, donde está nuestro universo, fantasías y deseos. En mi cocina y siempre sonriendo.

Un equipo amable, profesional y capaz de interpretar lo que el cliente necesita en cada ocasión para vivir juntos la experiencia perfecta.



Almuerzo de trabajo

Oferta 2020

Hotel Único
★★★★★
MADRID



RAMON FREIXA
MADRID



APERITIVO MENU TRABAJO

Escudella o nuestro gazpacho en bolsa (según temporada)

Surtido de quesos nacionales con D.O.
(Manchego, Idiazábal, Garotxa y Roncal)
Picos de pan y nueces garrapiñadas

Mini Croisant Cangrejo

Dentro de un papel comestible tartar de atún

Crudités de verduras con Hummus

Ferrero dorado de foie

Bodega

Vino blanco

Vino tinto

Cervezas, refrescos y zumos

Aguas minerales con y sin gas

20 € por persona

*Servicio mínimo para 20 comensales. 10% I.V.A. no incluido.
Aperitivo solo válido para acompañar su menú de trabajo.*



MENU TRABAJO

Primeros platos

(elegir uno común a todo el grupo previo a la reserva)

Sobre un puerro asado: Verduritas de temporada y frutos secos.

Ensalada de judías tiernas con almendras y gambas.

Crema de guisantes con butifarra del Perol y pan completo (Dic a May)

Gazpacho de fresones, variaciones de tomate y atún (Jun a Nov)

Guiso de trigo meloso, lascas de bacalao y ciruelas.

Segndos Platos

(elegir uno común a todo el grupo previo a la reserva)

Salmón salvaje con espinacas y miso-coliflor.

Merluza al vapor con juliana de verduras y alcachofas en salsa verde.

Meloso de pato glaseado, lineal de foie y pétalos de cebollas quemadas.

Canelón de rabo de toro con salsa de trufa y oporto.

Postres

(elegir uno común a todo el grupo previo a la reserva)

Pan, chocolate, aceite y sal

Flan de queso con chantilly de vainilla

Texturas lácteas con frutos rojos

Tatín de manzana y balsámico

12 Frutas para Compartir

Bodega

Vino blanco

Vino tinto

Aguas minerales

Café

85 € por persona

Servicio mínimo para 20 comensales. 10% I.V.A. no incluido.

SERVICIO DE MENU 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 425 euros.

OBSERVACIONES MENÚ DE TRABAJO:

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

OTRAS PARTIDAS NO INCLUIDAS EN PRECIOS ANTERIORES:

Copa bienvenida con duración de 30 minutos:	
Solo bebidas	6 € persona
Bebidas + 3 referencias gastronómicas frías	15 € 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	5 € 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 2020

Hotel Único
★★★★★
MADRID



RAMON FREIXA
MADRID

APERITIVO MENÚ DE GALA

Aperitivo de Menú

Crujiente de Tapenade
Lágrimas de Kikos
Ositos Cocteles

Aperitivo fríos

Ferrero Dorado de Foie
Piel de bacalao al pil pil
Piedras Miméticas de Queso Trufado
Bravas 2019
Tartaleta de bacalao con rosa de piquillo
Mini Croisant Cangrejo
Cronut con Tomate y Jamón Ibérico
Ensalada Veggie de un Bocado
Roca de Mar y Montaña

Aperitivos calientes

"Pain canard" viaje a Oriente
Croquetas de Jamón Buenas
Brioche de costilla ibérica y calabaza
Street Food: Udon Thai
Bikini Trufado
Sándwich hojaldrado de Solomillo Wellington
Brocheta de Pulpo con Butifarra Negra y Cebolleta Caramelizada
Langostinos al Carbón
The Burger Bull

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Cervezas, refrescos, zumos y aguas

20 € por persona

*Servicio mínimo para 20 comensales. 10% I.V.A. no incluido.
Elegir 6 referencias. Aperitivo solo válido para acompañar su Menú de Gala.*

MENU GALA 1

Primer plato

Lingote de mejillones en escabeche; Espárragos, hierbas y flores

Segndo Plato

Presa Ibérica lacada, Ciruelas y frambuesas glaseadas; espaguetto de cacao

Postres

Todo chocolate, con caviar de AOVE y sal
Petit fours

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Cava
Aguas minerales
Café

98 € por persona

Servicio mínimo para 20 comensales. 10% I.V.A. no incluido.

MENU GALA 2

Primer plato

Ensalada tibia de laminado de carabineros, Con tomates secados al sol

Segndo Plato

Pintada de Bresse rellena de foie y setas, Salsa de oporto y orejones

Postres

Milhojas de chocolate dulce y con avellanas garrapiñadas
Petit fours

Bodega

Vino blanco

Vino tinto

Cava

Aguas minerales

Café de Colombia natural

103 € por persona

Servicio mínimo para 20 comensales. 10% I.V.A. no incluido.

MENU GALA 3

Primer plato

Mar y montaña: pulpo a la llama, cremoso de foie, sabayón trufado y manzanas

Segndo Plato

Bogavante asado, con cuajada de sus corales y rissone a banda
Costilla de rubia gallega cocinada muchas horas, con dúo de patata y piquillos confitados

Postres

Esfera de chocolate blanco que desaparece con frutos rojos
Petit fours

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Cava
Aguas minerales
Café

122 € por persona

Servicio mínimo para 20 comensales. 10% I.V.A. no incluido.

SERVICIO DE MENU GALA:

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 475 euros en la cena de gala.

OBSERVACIONES MENÚ GALA:

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

OTRAS PARTIDAS NO INCLUIDAS EN PRECIOS ANTERIORES:

Copa bienvenida con duración de 30 minutos:

Solo bebidas	6 € persona
Bebidas + 3 referencias gastronómicas frías	15 € 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