



Banquetes

HOTEL ÚNICO MADRID

Oferta 2024

Hotel Único
★★★★★
MADRID



RAMON FREIXA
MADRID



Almuerzo de trabajo

Oferta 2024

Hotel Único

MADRID



RAMON FREIXA
MADRID

APERITIVO

Escudella o nuestro gazpacho
Surtido de quesos nacionales D.O. Picos suflados, uvas y nueces
Mini croissant de cangrejo
Dentro de un papel comestible tartar de atún
Ensalada veguie de un bocado
Sobreposición de foie, maíz y pan de especias

BODEGA

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

22 € 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.*

MENÚ

PRIMEROS PLATOS

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

- Sobre un puerro asado: Verduritas de temporada y frutos secos
- Ensalada de judías tiernas con almendras y gambas
- Crema de calabaza con esféricos de foie (Octubre a Marzo)
- Gazpacho de fresones, variaciones de tomate y atún (Abril a Septiembre)
- Guiso de trigo meloso, lascas de bacalao y ciruelas

SEGUNDOS PLATOS

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

- Lomo de bacalao confitado gratinado con una muselina de ajo
- 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 para todo el grupo; confirmación previa antes de la reserva)

- Texturas de chocolate y almendra
- Tiramisú, café y chocolate dulce
- Carrot-teno
- Tatín de manzana y caramelo con frutos rojos

BODEGA

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

98 € por persona

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 cobrará un extra de 475 €.

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 de bienvenida (30 minutos):

Solo bebidas	9 € persona
Bebidas + 3 referencias gastronómicas frías	18 € persona
Petit four con los cafés	4 € persona
Copa de Cava con los postres	8 € persona
Copa Champagne con los postres	14 € persona
Barra libre "No Premium" duración 1 hora	18 € persona
Barra libre "Premium" duración 1 hora	22 € persona



Menú Gala

Oferta 2024

Hotel Único

MADRID



RAMON FREIXA
MADRID

APERITIVO

SNACKS

Crujiente de Tapenade

Lágrimas de Kikos

Ositos Cocteles

APERITIVOS FRIOS

Ferrero Dorado de Foie

Piel de bacalao al pil pil

Piedras Miméticas de Queso Trufado

Mini patata brava

Tartaleta de bacalao con rosa de piquillo

Mini Croissant Cangrejo

Cronut con Tomate y Jamón Ibérico

Ensalada Veggie de un Bocado

Cruji shiso de salmón y aguacate

APERITIVOS CALIENTES

Gofre de finas hierbas con pato a la perigordini

Croquetas de Jamón Buenas

Brioche de costilla ibérica y calabaza

Buñuelo de bacalao con tofe de ajo asado

Bikini Trufado

Sándwich hojaldrado de Solomillo Wellington

Brocheta de Pulpo, Panceta y Manzana al Oporto

Langostinos al Carbón

Mini canelón de asado de tres aves con salsa de foie, setas y trufa

BODEGA

Vino blanco

Vino tinto

Cervezas, refrescos, zumos y aguas

24 € por persona

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

A elegir 6 referencias

Aperitivo solo válido para acompañar un Menú Gala

MENÚ GALA 1

Ensalada de verduras tiernas y dueto de salmón
Presa ibérica, peras al vino y polenta al tartufo
Milhojas de café y praliné de avellanas
Petit Fours

107 € por persona

MENÚ GALA 2

Ensalada de laminado de carabineros, Con tomates secados al sol
Pintada de bresse rellena de ciruelas y orejones: castañas y granada
Milhojas de chocolate, con caviar de AOVE y sal
Petit Fours

117 € por persona

MENÚ GALA 3

Sobre un tartar de tomate, menestra de verduras tiernas, cigalas y kumquat confitados
Lubina asada con ensalada de lentejas y espárragos
Jarrete de ternera reposada con ciruelas al vino de Jerez y parmentier de boniato
Mousse de chocolate blanco, frutos rojos a la pimienta de sishuan y vainilla thaití
Petit Fours

136 € por persona

BODEGA

Vino blanco

Vino tinto

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

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 cobrará un extra de 475 €.

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)	9 € persona
Copa Champagne con los postres	14 € persona
Barra libre "No Premium" duración 1 hora	18 € persona
Barra libre "Premium" duración 1 hora	22 € persona