



Cocktails

HOTEL ÚNICO MADRID

Oferta 2024

Hotel Único

★★★★★
MADRID



VINO ESPAÑOL A

Nuestros Snacks
(Dentelle de Parmesano, Boniato Frito,
Crujiente de Kikos, Wanton Frito con
Curry, Papa Dum)

Cogollo de merluza, hierbas y
tártara picante

Guacamole con granada y totopos de maíz

Brioche de jamón asado

Pan hojaldrado de salmón y aceitunas

Pizzeta vitello tonato

BODEGA

Vino blanco

Vino tinto

Cervezas, refrescos y zumos

Aguas minerales con y sin gas

39 € por persona

VINO ESPAÑOL B

Nuestros Snacks
(Dentelle de Parmesano, Boniato Frito,
Crujiente de Kikos, Wanton Frito con
Curry, Papa Dum)

Rocas de Parmesano con
gelatina de moscato

Taco veggie de ensaladilla

Anchoa con Pan Soplado y
puntos de Salmorejo

Mini Pita de cochinitillo y huevos fritos

Neem vietnamita de langostinos
y sweet chili

Cono de tartar de salchichón ibérico y
mermelada de tomate

BODEGA

Vino blanco

Vino tinto

Cervezas, refrescos y zumos

Aguas minerales con y sin gas

44 € por persona

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

Hotel Único

★★★★★
MADRID



CÓCTEL A

Nuestros Snacks

(Dentelle de Parmesano, Boniato Frito, Crujiente de Kikos, Wonton Frito con Curry, Papa Dum)

Salmorejo de tomate ahumado y vainilla

Mousse de cabracho en tempura nori

Cogollo de pollo crujiente, cebolla, hierbas y tártara picante

Sardina sobre pan crujiente y lascas de parmesano

Mollete ibérico trufado

Patata asada con brandada de bacalao y huevas de trucha

Croquetas de Cecina y Tetilla

Chicken chipotle búrguer

BODEGA

Vino blanco

Vino tinto

Cervezas, refrescos y zumos. Aguas minerales con y sin gas

59 € por persona

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

Hotel Único

★★★★★
MADRID



CÓCTEL B

Nuestros Snacks

(Dentelle de Parmesano, Boniato Frito, Crujiente de Kikos, Wanton Frito con Curry, Papa Dum)

Sopa crema de tomate y cerezas / Crema de calabaza y mandarina

Surtido de Quesos / Manchego al Romero / Pecolino Trufado / San Simon / Arzua ulloa/ Mahon

Jamón Ibérico

Foie bronceado a la pimienta, ron y cacao

Gilda suflada de anchoa, tomate y piparras

Salmon flambé sobre tostada de arroz a la brasa

Croquetas de jamón ibérico

Benedictine hojaldrado de gambas

Cazuelita de pulpo con parmentier y chorizo picante

Chuleta de Buey con boniato trufado

Merluza en suquet

Mclife de solomillo madurado, queso de cabra y hoisin de fresas

Milhojas de avellana y chocolate dulce

BODEGA

Vino blanco

Vino tinto

Cervezas, refrescos y zumos. Aguas minerales con y sin gas

72 € por persona

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

Hotel Único

★★★★★
MADRID



CÓCTEL C

Nuestros Snacks

(Dentelle de Parmesano, Boniato Frito, Crujiente de Kikos, Wanton Frito con Curry, Papa Dum)

Salmorejo de tomate kumato o bullabesa thai

Steak tartar sobre galleta de arroz a la brasa

Taco de gamba blanca y aguacate

Anguila ahumada con pera caramelizada

Pan hojaldrado, foie y cristalino de amaretto

Brioche de mantequilla, jamón ibérico y gouda

En su Concha, aguachile verde de zamburiñas

Cogollo de pollo crujiente y tártara picante

Dumping de Pato pintado de salsa

Dentro de un huevo, guiso amontillado de setas y espuma de ibérico

Patatas hojaldradas con salsa brava ahumada

Rosejat de marisco, chanquetes y alioli

Gambón enredado con sweet chili

Croqueta de carabineros

Mini hamburguesa ibérica trufada

Nuestra cheesecake

Tarta fina de manzana, café y PX

Trufas de Praliné

BODEGA

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

82 € por persona

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

Hotel Único

★★★★★
MADRID

REFUERZOS PARA COCKTAIL

JAMÓN IBÉRICO CON CORTADOR	850 €
Jamón Ibérico Reserva 00 Guijuelo con Picos Suflados y Almendras saladas	
PLATOS DE JAMÓN IBÉRICO CON PICOS DE PAN	6,50 €/persona
Jamón Ibérico Reserva 00 Guijuelo	
DE LA HUERTA AL PLATO	14,75 €/persona
Ensalada de hinojo y pomelo con vinagreta de limon y pistachos Vainas verdes, kale, bimby, gremolata de pipas de calabaza y gorgonzola Ensalada de aguacate, mango, granada y langostinos	
BUFFET DE QUESOS	10 €/persona
La Cabezuel, Manchego al romero, Comté, Galmesano, Brie trufado Antiguo de Castilla, Stilton. Mermelada de tomate, garrapiñadas, uvas, membrillo y panes crujientes	
DE NORUEGA... LO MEJOR	16,75 €/persona
Tataki de salmón marinado en soja Envuelto de salmón ahumado en alga nori Salmón ahumado impregnado en jugo de remolacha y frutos rojos	
SUSHI STATION	13 €/persona
<i>(A elegir 1 sashimi, 1 hosomaki, 1 hosmaki top, 2 uramakis y 2 niguiris)</i>	
Sashimis	
Atún / Salmón / Lubina aromatizada con lima	
Hosomaki	
Pepino / Salmón / Salmón y pepino / Atún / Langostino	
Hosomaki top	
Tartar de salmón y mayo kimchie / Tartar de atún y cilantr / Steak tartar y masago	
Uramakis	
Fuji roll / Salmón flambeado / Kanikama roll / Iberian roll / Vegan roll Presa ibérica / Langostino de Sanlúcar tempurizado /Socarrat con quisquilla y yuzu	
Niguiris	
Salmón / Salmón flambeado mayo kimchie y lima / Atún, langostinos, pez mantequilla y trufa Aguacate / Pepino / Boquerón ajo-perejil / Anguila no anguila / Chuleta flambé y mayo dijón Wasabi, soja, jengibre encurtido	

Hotel Único

★★★★★
MADRID

CEVICHERÍA	15 €/persona
Ceviche de lubina y mango	
Ceviche de langostinos y pulpo con mandarina	
Tiradito de atún nikkei	
Tiradito de salmón y ají amarillo	
MEXICO MÁGICO	22€/persona
Quesadillas, picadillo, cecina y trufa y huitacloche	
Tacos, cochinita pibil, carnitas y veganos	
OSTRAS & CHAMPAGNE	A consultar
Variedades Crassotea Gicas u Ostrea Edulis	
Acompañamiento de cebolla roja, salsa ponzu, perlas de limón	
CAVIAR & VODKA	A consultar
Degustación de Caviar Per-Se BLACK	

** Solo para acompañar a los menús de Cocktail
Servicio mínimo para 20 comensales. I.V.A. no incluido.*

Hotel Único

★★★★★
MADRID

SERVICIO DE COCKTAIL Y COCKTAIL REFORZADO

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
125 euros en los vinos españoles,
225 euros en los Cocktail
y 275 euros en los Cocktail reforzado.

OBSERVACIONES COPA BIENVENIDA / VINO ESPAÑOL:

El precio incluye bodega y gastronomía especificada en cada menú.
Estos menús no son válidos como sustitutivos de un almuerzo o cena,
aconsejando una franja horaria para los mismos entre
las 10:00 /13:00 y las 16:30 /20:00 horas.
La duración del servicio será de 45 minutos

OBSERVACIONES COCKTAIL A Y B

El precio incluye bodega y gastronomía especificada en cada menú.
Estos menús no son válidos como sustitutivos de un almuerzo o cena.
La duración del servicio será de 60 minutos

OBSERVACIONES COCKTAIL C:

El precio incluye bodega y gastronomía especificada en cada menú.
Este menú es sustitutivo de almuerzo o cena.
La duración del servicio será de 90 minutos

OTROS SERVICIOS ADICIONALES:

Copa bienvenida con duración de 30 minutos:

Solo bebidas	9 € persona
Bebidas + 3 referencias gastronómicas frías	18 € persona
Barra libre "No Premium" duración 1 hora	18 € persona
Barra libre "Premium" duración 1 hora	22 € persona

I.V.A. NO INCLUIDO.