



Cocktails

Linea Ramon Freixa Grupos
HOTEL ÚNICO MADRID

Oferta 2022 *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.

VINO ESPAÑOL 1

Crujiente de kikos
Mini croissant cangrejo
Jamón Ibérico 5 años reserva
Piedra Mimética con queso trufado
Ferrero dorado de foie

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Cervezas, refrescos, aguas y zumos

47 € por persona

VINO ESPAÑOL 2

Crujiente de kikos
Oveo: tortilla española
Jamón Ibérico 5 años reserva
Tacos de Manchego al romero
Buñuelos de salmón
Dim-Sum de champiñones
Brioche de pastrami y burrata trufada

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Cervezas, refrescos, aguas y zumos

61 € por persona

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

COCKTAIL 1

Aperitivos fríos

Piedra mimética de queso trufado
Ensalada Veggie de una Bocado
Sobreposición de foie, maíz y pan de especias
Cerdito-sobrasada
Mini Croisant Cangrejo
Porra Jamón Ibérico
Tartaleta de bacalao con rosa de piquillo

Aperitivos calientes

OVEO: Tortilla española
Croqueta de matanza con lacón, huevo hilado y pimentón
Patacón de cochinitillo pibil con catrina de cilantro y lima

Postres

Cheesecake crujiente
Trufas Práline

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Aguas minerales, refrescos y cervezas

75 € por persona

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

COCKTAIL 2

Aperitivos fríos

Sangría-Limón

Piedra Mimética de Queso Trufado

Ensalada verde de un bocado

Ferrero de foie dorado

Cruji shiso con salmón y aguacate

Bagel de mortadela trufada, mozzarella y pesto

Picos suflados con jamón

Dentro de un papel comestible tartar de atún

Mini Calabacín con Txangurro y huevas de Tobico

Aperitivos calientes

OVEO: cebolla, huevas de trucha, mouse de oloroso y pimentón

Patacón de cochinitillo pibil con catrina de cilantro y lima

Brioche de costilla ibérica y calabaza

Croqueta de chipirón, queso azul y manzana

Guiso de alcachofas con rape en salsa verde

Postres

Frigopie

Macaron de Choco-Coco

Labios de Freixa

Bodega

Vino blanco

Vino tinto

Aguas minerales, refrescos y cervezas

84 € por persona

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

COCKTAIL 3

Aperitivos fríos

Piedra Mimética de Queso Trufado
Ensalada Veggie de un Bocado
Perlas de ostra
Dentro de una lata: tartar de carabinero y caviar vegetal
Piel de bacalao al pil pil
Cerdito-sobrasada
Sobreposición de foie, maíz y pan de especias
Picos suflados con jamón
Mejillones tigre

Aperitivos calientes

Sándwich hojaldrado de Solomillo Wellington
Patacón de cochinillo pibil con catrina de cilantro y lima
"Pain canard" viaje a Oriente
Croqueta de Morcilla con Salmon y Romesco
Corazón de alcachofa con huevo, sobrasada y miel
Buñuelos de bacalao y tofe de ajo asado
Canelón de tres aves con salsa de trufa y oporto
Taco de Rape a la pimienta verde
Hoja de ostra, fresa de campari y huevas de trucha

Postres

Cup Cake Mora y Violetas
Frigopie
Choco-sal
Labios Freixa

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

102 € por persona

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

REFUERZOS PARA COCKTAIL

JAMÓN IBÉRICO CON CORTADOR (Jamón Ibérico Reserva 00 Guijuelo con pan de cristal y tumaca)	825 €
PLATOS DE JAMÓN IBÉRICO CON PICOS DE PAN (Jamón Ibérico Reserva 00 Guijuelo)	5 €/persona
ESTACIÓN DE QUESOS CON D.O. (Manchego, Roncal, Tronchón, Mahón, Idiazábal, Torta del Casar) (Mermeladas de tomate, garrapiñadas, uvas, membrillo, panes artesanos y crujientes)	6 € persona
SUSHI STATION (Makis, niguiris, sashimi, sprint roll y ensalada de algas)	10 € persona
CEVICHERÍA (Ceviche rojo, ceviche amarillo y de mariscos)	15 € persona
EMBUTIDOS ARTESANOS (Lomo, jamón, morcón, fuet de Vic, cabeza de jabalí)	12 € persona
OSTRAS & CHAMPAGNE (Variedades Crassotea Gicas u Ostrea Edulis) (Acompañamiento de cebolla roja, salsa ponzu, perlas de limón)	25 € persona
CAVIAR & VODKA (Degustación de Caviar Per-Se BLACK)	25 € persona

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

Solo para acompañar a los menús de Cocktail

SERVICIO DE COCKTAIL

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 en los vinos españoles/cocktail.

OBSERVACIONES 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:

El precio incluye bodega y gastronomía especificada en cada menú.
El menú cocktail 1 no es válido como sustitutivo de un almuerzo o cena; el cocktail 2 y 3 sí.
La duración del servicio será de 60 minutos en el caso del cocktail 1 y de 90 minutos en el 2 y 3.

SERVICIOS ADICIONALES:

Copa bienvenida con duración de 30 minutos:	
Solo bebidas	9 € persona
Bebidas + 3 referencias gastronómicas frías	18 € persona
Café con los dulces (solo posible en cocktail 2 y 3)	4 € 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

10% I.V.A. no incluido.