



Grupos
HOTEL ÚNICO MADRID

Hotel Único
★★★★★
MADRID

Hotel Único

★★★★★
MADRID

SIN TRADICIÓN NO HAY VANGUARDIA

PRIMEROS PLATOS

(Elegir 1 único plato para todos los comensales)

Pastel de cabratxo con su crema y tosta crujiente

Lasaña de escalibada con pasta de espinacas

“Langostinos” con bouquet verde y tomate rama.

Suave crema de calabaza y crujiente de bacón

Mousse de bonito con espárragos

SEGUNDOS PLATOS

(Elegir máximo de 2 referencias, se podrá elegir entre una u otra opción al inicio del servicio)

Supremas de dorada con verduritas salteadas y su patata

Merluza en “Suquet”

Pollo de corral relleno de ciruelas con jugo de montaña

Ternera Strogonoff con sticks de patata

Jarrete de cordero “8 horas” con su jugo y patata asada

Escalopines de buey “Marsala” sobre arroz pilaf

POSTRES

(Elegir 1 referencia igual para todo los comensales)

Arroz cremat

Macedonia de “Frutas Flambéé”

Cuajada manchega con miel y pinoñes

Copa de queso fresco y ciruelas confitadas

Tarta de almendra con crema inglesa

COMPLEMENTOS

Vino blanco, vino tinto, cervezas, refrescos y zumos

Café e infusiones

Petite Fours

Servicio de agua y pan

Servicio mínimo para 10 comensales. IVA no incluido.

Para servicios inferiores se cobrará un suplemento en concepto de alquiler de espacio.

El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán 72 horas antes de la celebración del evento.

89,00 € por persona (IVA no incluido)

Hotel Único

★★★★★
MADRID

SIMPLICIDAD Y PRODUCTO

PRIMEROS PLATOS

(Elegir 1 único plato para todos los comensales)

Ensalada de tomates confitados con ventresca de atún
Ensalada de langostinos con vinagreta de miel y soja
Coca de trigueros y setas de cardo con queso de cabra graten
Ravioli de merluza y gamba blanca con suave crema de puerro
Lasaña de ceps y gamba roja, con su jugo

SEGUNDOS PLATOS

(Elegir máximo de 2 referencias, se podrá elegir entre una u otra opción al inicio del servicio)

Delicias de merluza rebozadas con crema de piquillo y verduritas
Dorada en jugo de verduras asadas y picada de arbequina
Civet de pato con compota de ciruela roja y patata Anna
Carrillada de Ibérico confitada con parmentiere de trufa
Tronco de pava al estilo tradicional con relleno de orejones con foie

POSTRES

(Elegir 1 referencia igual para todo los comensales)

Tiramisú en “vaso”
Cheesecake
NY brownie
Tres chocolates
Sopa de cítricos y frutas

COMPLEMENTOS

Vino blanco, vino tinto, cervezas, refrescos, aguas y zumos
Café e infusiones
Petite Fours
Servicio de agua y pan

Servicio mínimo para 10 comensales. IVA no incluido.

Para servicios inferiores se cobrará un suplemento en concepto de alquiler de espacio.

El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán 72 horas antes de la celebración del evento.

95,00 € por persona (IVA no incluido)

Hotel Único

★★★★★
MADRID

GLOCALIZANDO IDEAS

PRIMEROS PLATOS

(Elegir 1 único plato para todos los comensales)

Crema de calabaza y wasabi con raviolis de txangurro
Ensalada de hojas verdes con ventresca de bonito, pimientos y tomates secos.
Guisantes salteados con alcachofas rellenas de butifarra (temporada DIC-MAY)
Burrata con sopa de tomate, caviar de aceite y toques crujientes (de JUN a NOV)
Coca de escalibada, bacalao ahumado y majada de frutos secos

SEGUNDOS PLATOS

(Elegir máximo de 2 referencias, se podrá elegir entre una u otra opción al inicio del servicio)

Lomo de bacalao, verduras y cebollitas glaseadas
Corvina asada con vainas verdes y endivias al carbón
Meloso de ternera al vino tinto con millojas de patata y panceta
Carrillada de Ibérico confitada con parmentiere de trufa
Carrilleras de cerdo con garbanzos al tenedor y estofado de setas

POSTRES

(Elegir 1 referencia igual para todo los comensales)

Pastel caliente de chocolate 70% con caramelo salado
Baba al ron añejo con chantilly y vainilla de Tahití
Helado de vainilla, fluido de chocolate y teja de almendras
12 frutas para compartir

COMPLEMENTOS

Vino blanco, vino tinto, cervezas, refrescos, aguas y zumos
Café e infusiones
Petite Fours
Servicio de agua y pan

Servicio mínimo para 10 comensales. IVA no incluido.

Para servicios inferiores se cobrará un suplemento en concepto de alquiler de espacio.
El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán 72 horas antes de la celebración del evento.

118,00 € por persona (IVA no incluido)

Hotel Único

★★★★★
MADRID

OBSERVACIONES

Otras partidas no incluidas en precios anteriores:

Copa bienvenida con duración de 30 minutos

Sólo bebidas
6,00 € por persona

Bebidas + 3 referencias gastronómicas frías
15,00 € por persona

Copa de Cava con los postres
4,50 € por persona

Copa Champagne con los postres
8,00 € por persona

Barra libre duración 1 hora
12,00 € por persona (No Premium)
19,00 € por persona (Premium)