



*Grupos*  
THE PRINCIPAL MADRID HOTEL



Hotel Único  
★★★★★  
MADRID



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## APERITIVO

*Elegir 3 variedades*

### NUESTROS SNACKS

Copa de ensalada de burrata, espinacas y tomate seco, con picada de pistacho  
100% salmón  
Lascas de paletilla ibérica de bellota de Guijuelo  
Mini tosta de anchoa y tomate aromatizado al tomillo  
Tacos de ensalada de pimientos y ventresca  
Pitas vegetales  
Copita de gazpacho de sandía y viera  
Lascas de jamón ibérico con pan de cristal y tumaca  
Hummus & pita chips  
Salmón flambé con crema de aguacate  
Tosta crujiente de sardina marinada con sofrito de tomate  
En una lima: Ceviche de lubina  
Coca de verduras y pesto  
Cuajada de foie con confitura de higos  
Cazuelita de pulpo con parmentier de pimentón  
Croquetas de jamón buenas  
Mini hamburguesa de rabo de toro, rúcula y mostaza antigua a la miel

Aperitivo solo válido con la contratación de un menú servicio inmediatamente después del aperitivo.

Servicio de bebidas incluido.

Duración 30 minutos.

15,00 € por persona



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## MENÚ A

### PRIMEROS PLATOS

*(Elegir 1 referencia igual para todo el grupo)*

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 2 referencias, cuantía asignada con anterioridad al evento)*

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 el grupo)*

Arroz cremat  
Macedonia de “Frutas Flambe”  
Cuajada manchega con miel y pinoñes  
Copa de queso fresco y ciruelas confitadas  
Tarta de almendra con crema inglesa

### BODEGA

Vino Blanco, vino tinto, cervezas, refrescos, aguas y zumos  
Café e infusiones

Servicio mínimo para 15 comensales. I.V.A. no incluido.  
El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán 48 horas antes de la celebración del evento.

65,50 € por persona



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## MENÚ B

### PRIMEROS PLATOS

*(Elegir 1 referencia igual para todo el grupo)*

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 2 referencias, cuantía asignada con anterioridad al evento)*

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 relleno orejones con foie

### POSTRES

*(Elegir 1 referencia igual para todo el grupo)*

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

### BODEGA

Vino blanco, vino tinto, cervezas, refrescos, aguas y zumos  
Café e infusiones

Servicio mínimo para 15 comensales. I.V.A. no incluido.  
El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán 48 horas antes de la celebración del evento.

70,00 € por persona



# 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)



*Vino Español - Cócteles*

THE PRINCIPAL MADRID HOTEL

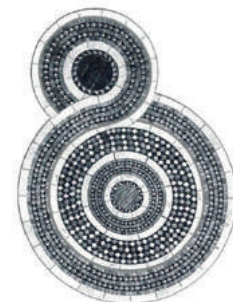
Oferta 2016

*by our 2 Michelin starred chef  
Ramon Freixa*



Hotel Único

★★★★★  
MADRID



RAMON FREIXA  
MADRID



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## WELCOME DRINK 1

Snacks en mesa (lágrimas de frutos secos)  
La bella Napoli: mozzarella con pesto  
Patatinas rellenas de praliné y queso azul

37,00 € por persona

## WELCOME DRINK 2

Snacks en mesa (lágrimas de frutos secos)  
La fresa que quería ser tomate.  
Jamón de jabugo reserva, pan de cristal  
Piedras miméticas de queso trufado  
Dentro de un huevo: ensaladilla

41,00 € por persona

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

El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán 48 horas antes de la celebración del evento.



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## COPA DE VINO ESPAÑOL 1

Snacks en mesa (lágrimas de frutos secos)  
Dentro de un huevo: ensaladilla  
El pistacho-Porex  
Lascas de jamón ibérico 100%  
Yemas de espárrago verde con mayonesa  
Patatinas asadas con brandada de bacalao

43,00 € por persona

## COPA DE VINO ESPAÑOL 2

Snacks en mesa (lágrimas de frutos secos)  
Ensalada verde “de un bocado” con huevas de trucha  
Ferrero dorado de foie  
De las calles de Mexico: brochetas de baby elote  
Selección de quesos afinados  
Tortilla esférica de jamón ibérico  
Tosta de salmón con guacamole  
Pizzeta 4 stazioni con spaghetto de mozzarella y orégano  
Nuestro bocadillo de calamares 2016

59,00 € por persona

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

El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán 48 horas antes de la celebración del evento.





Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## COCKTAIL 1

Lágrimas de Aceituna y Parmesano

*De la Vanguardia...*

Ferrero de foie dorado

El pistacho-porex

Piedras miméticas de queso trufado

En una bolsa: gazpacho

*De la Tradición...*

Lascas de jamón ibérico 100%

Brocheta de pulpo con butifarra negra y cebolleta caramelizada

Tosta de salmón con guacamole

Tortilla esférica de jamón ibérico

*Con Sabor de Fuera...*

Streetfood: Udon Thai

Patata a la vainilla Oriente-Occidente

Pita de roast beef con tzastsiki

Labios de Freixa

69,00 € por persona

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

◦ El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán 48 horas antes de la celebración del evento.



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## COCKTAIL 2

Lágrimas de Aceituna y Parmesano

*De la Vanguardia...*

Ensalada verde “de un bocado” con huevas de trucha

Piedras miméticas de queso trufado

Roca vegetal mar y montaña

Cre moso de foie con gele de sidra vs cremoso de trufa con gele de moscatel

Zamburiñas con ponzu

Yema de huevo infiltrada de trufa

*De la Tradición...*

The welcome drink: vichyssoise

Patatas asadas con brandada de bacalao

Oveo: tortilla española

Bikini trufado

*Con Sabor de Fuera...*

De las calles de Mexico: brocheta de baby elote

Un viaje a Perú: ceviche de lubina

Pizzeta 4 stazioni con spaghetto de mozzarella y orégano

The bull burger

Labios de Freixa

Maccaron de cheese cake

72,00 € por persona

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

El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán 48 horas antes de la celebración del evento.



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## MENÚ TRABAJO

*(Un plato de cada tipo único para todos los comensales)*

### PRIMER PLATO

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

### SEGUNDO PLATO

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

### POSTRE

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

79,00 € por persona

Servicio mínimo para 20 comensales. I.V.A. no incluido.  
El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán 48 horas antes de la celebración del evento.



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## APERITIVO CENA DE GALA

Lágrimas de frutos secos

*De la Vanguardia...*

Ferrero de foie dorado

El pistacho-porex

Piedras miméticas de queso trufado

En una bolsa: gazpacho

La fresa que quería ser tomate

Yema de huevo campero infiltrada de trufa

Ensalada verde “de un bocado” con huevas de trucha

Roca vegetal mar y montaña

*De la Tradición...*

The welcome drink: vichyssoise

Bikini trufado

Oveo: tortilla española

Croquetas de jamón buenas

Nuestro bocadillo de calamares 2016

Patatas asadas con brandada de bacalao

Canelon de tres aves con salsa de foie y oporto

Lascas de jamón de bellota 100%

*Con Sabor de Fuera...*

Streetfood: Udon Thai

Zamburiñas con ponzu

Pita de roast beef con tzatsiki

De las calles de México: brocheta de baby elote

Pizzeta 4 stazioni con spaghetto de mozzarella y orégano

Un viaje a Perú: ceviche de lubina

The burger bull

\*Elegir 6 Aperitivos

BODEGA

Vino blanco y tinto. Aguas minerales con y sin gas

Refrescos, cervezas y zumo de frutas

20,00 € por persona



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## MENÚ DE GALA

### PRIMER PLATO

*(Elegir 1 referencia igual para todo el grupo)*

Lingote de Foie con moscatel y manzanas de todo tipo

Cuajada de marisco, con vainas y cigalitas

Terciopelo de avellanas con vieiras, toques marinos y lácteos

Coca de boletus y gambas con majada de frutos secos

### SEGUNDO PLATO

*(Elegir máximo 2 referencias, cuantía asignada con anterioridad al evento)*

Lomo de atún del Mediterráneo, guiso de quinoa, aguacate y setas

Rodaballo con micro setas, hinojo y flan roto de P.X..

Pluma Ibérica lacada, con verduras soasadas y gel de Bourbon

Solomillo de ternera braseado, endibias y bizcocho roto de frutos secos

### POSTRE

*(Elegir 1 referencia igual para todo el grupo)*

Esfera de chocolate, que desaparece.

Macaron de champán, violetas y frambuesas.

Creoso de chocolate blanco con frutos rojos a la pimienta

12 Frutas para compartir

### BODEGA

Vino blanco y tinto. Aguas minerales con y sin gas

Refrescos, cervezas y zumo de frutas

Cava "Burbuja de Freixa"

Café e infusiones

104,00 € por persona



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## OBSERVACIONES

### WELCOME DRINK / VINO ESPAÑOL

El precio incluye bodega y gastronomía especificada en cada menú  
(1,5 unidades de cada referencia gastronómica por persona).

Estos menús no son válidos como sustitutos 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 min. aprox.

### OBSERVACIONES COCKTAIL

El precio incluye bodega y gastronomía especificada en cada menú  
(1,5 unidades de cada referencia gastronómica por persona).

El menu cocktail 1 no es válido como sustitutivo de un almuerzo o cena; el cocktail 2 si.

La duración del servicio será de 60 minutos en el caso del cocktail 1 y de 90 minutos en el 2 aprox.

### OBSERVACIONES MENÚ TRABAJO

El precio incluye bodega y gastronomía especificada. La duración del servicio será de 60 min. aprox.

### OBSERVACIONES MENÚ DE GALA

El precio incluye bodega y gastronomía especificada. La duración del servicio será de 90 min. aprox.

### OTRAS PARTIDAS NO INCLUIDAS EN PRECIOS ANTERIORES

Copa bienvenida con duración de 30 min.

Solo 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)



*Welcome Snack - Cocktails*  
THE PRINCIPAL MADRID HOTEL



Hotel Único  
★★★★★  
MADRID



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## VINO ESPAÑOL A

Chips de verduras, dentelles de parmesano y crujiente de kikos  
Dados de queso manchego curado al romero, con nueces, frutas y regañas  
Mini pan de aceite con roast beff, rúcula y mostaza miel  
Tosta de soja “Caprese”

### BODEGA

Vino Tinto, Vino Blanco  
Cervezas, Refrescos, Aguas, Zumos

28 € por persona

## VINO ESPAÑOL B

Chips de verduras, dentelles de parmesano y crujiente de kikos  
Paletilla de Ibérico “00” con grisinis y tumaca  
Mini bagels de queso crema, salmón y cebollino.  
Coca de verduras y pesto  
Mini healthy pitas vegetales  
Librito de foie con pan de especias y chutney de mango

### BODEGA

Vino Tinto, Vino Blanco  
Cervezas, Refrescos, Aguas, Zumos

32 € por persona

Servicio mínimo para 20 comensales. IVA no incluido.  
El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán  
48 horas antes de la celebración del evento.





# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## CÓCTEL A

Chips de alcachofas, sal y aceite de oliva  
Lienzo de quesos afinados con D.O.  
En “Vaso” ensalada de burrata, espinacas y tomate seco con gelatina de Prosecco  
Mollete de lomo Ibérico y pimientos asados  
Mini blinis de salmón salvaje con yogurt y miel  
Tosta de sardina marinada sobre sofrito clásico y virutas de parmesano

Quiche “Al Taglio” de ricotta, tomate confitado y puerro  
Patata roja confitada con pulpo y mayonesa de pimentón  
Mini burger de solomillo, queso de Mahón y cebolla confitada

## BODEGA

Vino tinto, vino blanco  
Cervezas, refrescos, aguas, zumos

Servicio mínimo para 20 comensales. IVA no incluido.  
El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán  
48 horas antes de la celebración del evento.

45 € por persona



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## CÓCTEL B

Chips de aceitunas y sal  
Lienzo de quesos afinados con D.O.  
Lascas de Jamón Ibérico de Bellota 00 “Guijuelo”  
Ensalada de cous-cous con ceviche de langostino  
Cuajada de foie con piñones e higo  
Salmon *Flambé* con suave crema de aguacate  
Crepes de asadillo de pimientos asados

Coca de queso de cabra, cebolla y lardo  
Nuestras croquetas de jamón buenas  
Goujons de lenguado con salsa tartara  
Pincho de lomo de buey, pimienta y patata

Lemon Cake, con Frambuesa y Menta

## BODEGA

Vino tinto, Vino blanco  
Cervezas, refrescos, aguas, zumos

Servicio mínimo para 20 comensales. IVA no incluido.  
El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán  
48 horas antes de la celebración del evento.

53 € por persona



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## CÓCTEL REFORZADO A

Caldo “ave y trufa” o gazpacho “sandía y vieira”  
Lienzo de quesos afinados con D.O  
Cecina de León, almendras fritas y crujientes de romero  
Pasta & Pesto con almendra tostada  
Mediterráneo de lomos de anchoa y mantequilla de tomate  
Bombón de foie navarro con almendra garrapiñada  
100% salmón  
Chapatita de “lechón” berros, y mayonesa de soja y miel  
Sobre un limón, ceviche de pulpo  
Bikini de lacón, brie y cebolla glaseada

Nuestras croquetas de boletus  
Brocheta de mar y montaña  
Mini Bull burger  
Cazuelita de risotto de boletus y trigueros

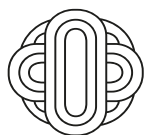
Trufas de praliné  
Vasito de frutas con crema inglesa

## BODEGA

Vino tinto, vino blanco  
Cervezas, refrescos, aguas, zumos

Servicio mínimo para 20 comensales. IVA no incluido.  
El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán  
48 horas antes de la celebración del evento.

60 € por persona



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## CÓCTEL REFORZADO B

Caldo “ave y trufa” o gazpacho “sandía y vieira”  
Lascas de Jamón Ibérico de bellota 00 “Guijuelo”  
Rocas de parmesano e higos  
Hummus & pita chips  
Sardina marinada sobre sofrito clásico  
Cuajada de foie con piñones e higo  
Coca fría de bologna y rúcula  
Tosta crujiente de esturión y su terciopelo  
Platillo de “vitelo tonato”

Merluza rebozada con Ali-Oli de miel  
Stick de verduras y romesco  
Tacos de cochinita pibil  
Mini chicken burger  
Pincho de solomillo en “brascada”  
Cazuelita de albóndigas de rabo de toro

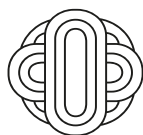
Trufas de yogurt  
Nuestra chesse cake  
Mojito de mango

## BODEGA

Vino tinto, vino blanco  
Cervezas, refrescos, aguas, zumos

Servicio mínimo para 20 comensales. IVA no incluido.  
El número definitivo de comensales así como los platos elegidos se confirmarán  
48 horas antes de la celebración del evento.

67 € por persona



# Hotel Único

★★★★★  
MADRID

## OBSERVACIONES

Otras partidas no incluidas en precios anteriores:

Copa bienvenida con duración de 30 minutos:

Sólo bebidas  
6 € por persona

Bebidas + 3 referencias gastronómicas frías  
15€ por persona

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

Copa Champagne con los postres  
8€ por persona

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