

Hotel Único  
★★★★★  
MADRID

MENÚ CÓCTEL



*Aperitivos fríos (a elegir)*

Gilda  
Gazpacho de cereza con trampó  
Picos de jamón ibérico y queso parmigiano reggiano  
Cóctel de gamba, crema de aguacate, frambuesas y escarola  
Ensaladilla de ventresca de atún, huevas de trucha y piparras  
Tartar de atún rojo Balfegó con base crujiente de hoja de sisho  
Steak tartar con milhojas de patata  
Mini tartaleta rellena de mousse de salmón con crème fraîche y eneldo  
Coca de verduras asadas y sardina ahumada  
Foie micuit, brioche, manzana y Pedro Ximenez

*Aperitivos calientes (a elegir)*

Crema de calabaza, jengibre y leche de coco  
Croqueta de cecina con alioli de miel  
Patatas bravas con salsa chipotle y sésamo  
Tortilla de patata trufada  
Ravioli relleno de pato y reducción de cassis  
Tartaleta de carrilera de ternera y kumquats confitados  
Mini wellington de carne asada con salsa ligera de queso  
Veiras en su concha con salsa limonera y caviar  
Langostinos en tempura y salsa albaricoque picante  
Tacos de cochinita pibil con guacamole, cebolla dulce encurtida y pico de gallo

*Postres (a elegir)*

Mini brownie con chantilly de haba tonka  
Mini tartaleta de queso  
Milhojas de fruta de la pasión  
Mini Torrija

*Sugerencias premium  
(precios a consultar)*

Ostras Gillardeau N°2 al natural  
Caviar Oscietra con brioche  
Navajas con mantequilla ahumada  
Bogavante nacional, manzana osmotizada y huevas de tobiko

Pan, agua (con y sin gas) y café incluidos.

---

## CÓCTEL 1

40 € | 45 minutos

Oferta gastronómica:

3 aperitivos fríos a elegir  
3 aperitivos calientes a elegir  
2 postres a elegir

## CÓCTEL 2

56 € | 60 minutos

Oferta gastronómica:

5 aperitivos fríos a elegir  
5 aperitivos calientes a elegir  
2 postres a elegir

## CÓCTEL 3

75 € | 90 minutos

Oferta gastronómica:

7 aperitivos fríos a elegir  
7 aperitivos calientes a elegir  
3 postres a elegir

### BODEGA ESTÁNDAR

CAVA

Juvé & Camps Cinta Púrpura

BLANCO

Finca Serena Blanco / V.T. Mallorca / Callet

Fenomenal / D.O. Rueda / Verdejo

TINTO

Agrícola de Cadalso / D.O. Madrid / Garnacha

La Locomotora / D.O. Ca. La Rioja / Tempranillo

### BODEGA PREMIUM

(suplemento 35€)

CHAMPAGNE

Laurent - Perrier La Cuvée

BLANCO

Jardín de Lucía / D.O. Rías Baixas / Albariño

Marqués de Riscal / D.O. Rueda / Sauvignon Blanc

TINTO

Ventas Las Vacas / D.O. Ribera Del Duero / Tinto Fino

Marqués de Murrieta / D.O. Ca Rioja / Reserva

#### Observaciones:

10% IVA no incluido.

Menús válidos para un mínimo de 15 personas.

Los menús cóctel 1 y 2 no son válidos como sustitutivos de un almuerzo o cena.

CONTACTO Y RESERVAS

Hotel Único Madrid  
Calle de Claudio Coello, 67, 28001 Madrid  
sales@unicohotelmadrid.com  
+34 91 781 01 73

@hotelunicomadrid  
unicohotelmadrid.com

Hotel Único  
\*\*\*\*\*  
MADRID