

A large, round platter filled with an assortment of Spanish tapas and cocktails. The tapas include skewers of shrimp, tomatoes, and bread, as well as small cups of gazpacho. The cocktails are served in small, clear glasses. The platter is set on a wooden table, and the background is softly blurred.

cócteles

HOTEL CHAMARTÍN





Cócteles ● ● ●

* Duración estimada del servicio: 1 h y 30 minutos · Mínimo 40 PAX

Cóctel nº1

BOCADOS FRÍOS

Chacinas Mediterráneas

Chupito de Salmorejo de Fresón ó Caldito de Cocido -según temporada-

Ensalada de Cangrejo y Sriracha

BOCADOS CALIENTES

Croquetas de Jamón

Mini Brick de Pato con Salsa Hoisin y Yakiniku

Mini Brioche de Costillar de Cerdo con Guajillo

Alcachofas Confitadas con Salsa Romescu

Arroz del Senyoret

BOCADOS DULCES

Pionono & Brochetas de Fruta

BODEGA

Magnum Tamaral - Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Magnum Señorío de Nava - Verdejo D.O. Rueda

Cervezas · Refrescos · Agua Ultrafiltrada AUA



41⁹⁰€
pax/servicio



Cócteles ● ● ●

* Duración estimada del servicio: 1 h y 30 minutos · Mínimo 40 PAX

Cóctel nº2

BOCADOS FRÍOS

Corner de Sushi

Cecina al Corte

Queso Manchego y Chacinas Mediterráneas

Nuestra Ensaladilla de Cangrejo con Huevas de Trucha

Ensalada de Bacalao Confitado con Pimientos Asados

BOCADOS CALIENTES

Esfera de Huevo Roto con Jamón

Arepas con Cochinita y Polvo de Palomita

Croquetas de Bacalao

Brocheta de Pollo Tandoori con Tzatziki

Pernil de Cerdo Asado a Baja Temperatura

Rossejat

BOCADOS DULCES

Mini Tartaleta de Queso Fluido & Brochetas de Fruta

BODEGA

Magnum Tamaral - Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Magnum Señorío de Nava - Verdejo D.O. Rueda

Cervezas · Refrescos · Agua Ultrafiltrada AUA

47⁹⁰€
pax/servicio



Cóctel nº3

BOCADOS FRÍOS

Corner de Sushi

Tabla de Quesos

Jamón y Lomo Ibérico de Bellota

Torta de Aceite con Anchoa Ahumada

BOCADOS CALIENTES

Mini Tortilla de Pimientos Asados

Croquetas de Rabo de Toro

Torrezno con Causa Limeña

Cazuela de Callos al Toque de Kimchi

Pulpo Braseado con Revolcona e Ito Togarashi

Carrillera de Ternera en Salsa Española

Arroz Valenciano

BOCADOS DULCES

Mousse de Violetas & Brochetas de Fruta

BODEGA

Magnum Tamaral - Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Magnum Señorío de Nava - Verdejo D.O. Rueda

Cervezas · Refrescos · Agua Ultrafiltrada AUA

52⁹⁰€
pax/servicio



Suplementa tu Cóctel...

¡Haz de tu evento una experiencia inolvidable!

Por persona y servicio

Café	3,00€
Vino o Cerveza	4,00€
Arroz con Bogavante	9,00€

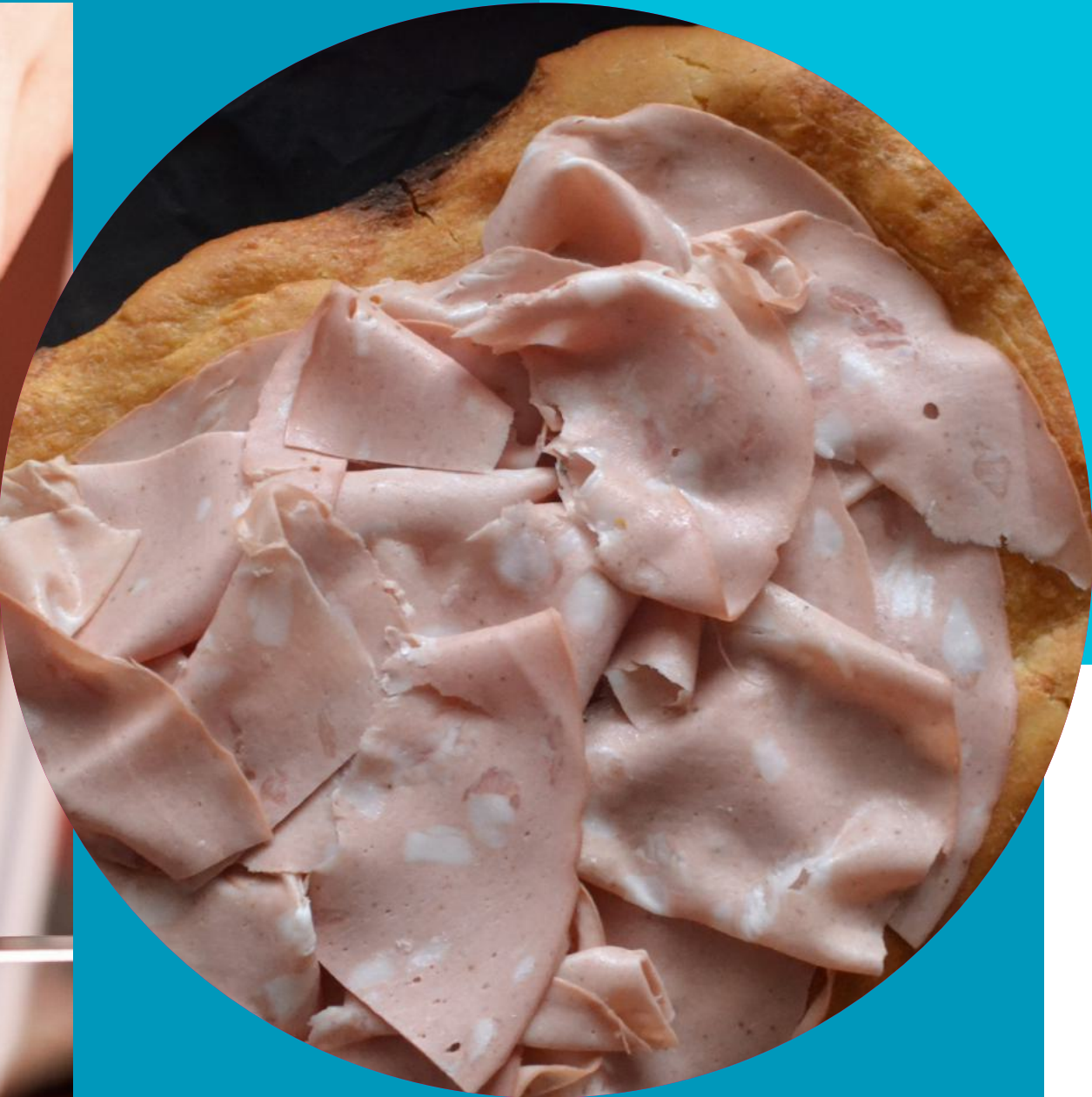
Corte en vivo

Cecina	6,00€
Lacón	4,00€
Mortadela	4,00€
Centro de Jamón Ibérico de Cebo	7,00€

Por unidad y servicio

Cortador de Jamón/hora (no incluye jamón)	180,00€
Jamón Ibérico de Cebo	295,00€
Jamón Ibérico de Bellota	495,00€

(*) Por persona y servicio. IVA incluido



¡Contáctanos!



Agustín de Foxá
28036 Madrid



+34 913 344 905



eventos@
hotelchamartintheone.com

