



Cocktail Empresa 2025

OnlyYOU  
HOTELS

## COCKTAIL 1

### Cold options...

#### Jamón ibérico

Macarons rellenos de cremoso de foie

Bombón de foie almendrado con  
mermelada de tomate casera

Crujiente de algas con atún fresco, huevas  
de trucha y salsa diabla

Cornete de tartar de salmón con cremoso  
de mascarpone

Pan brioche tostado con guacamole y  
crujiente de arroz negro  
Shrimp roll

### Hot options...

#### Mini croqueta de pollo

#### Mini croqueta de jamón

Buñuelo crujiente de patata brava  
con all i oli

Langostinos con arroz verde crujiente con  
salsa teriyaki

Coca de aceite con cebollita confitada,  
sobrasada ibérica y huevo de codorniz frito

#### Mini sandwich Only You

Bao de panceta ibérica confitada con  
cebolla confitada, pepinillos agri dulces con  
salsa hoisin

### Sweet temptation!

#### Petit dark

#### Tarro tropical



### BODEGA WINERY

Agua, refrescos, cervezas

Vino blanco y tinto,

Las Dos Ces by Chozas Carrascal

Cava Roxanne Chozas Carrascal

Café e infusiones

52€

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.  
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento  
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

## COCKTAIL 2

### Cold options...

Cornete de helado de micuit con salsa hoisin y reducción de naranja

Queso Manchego con pipeta de vino tinto  
Macarons rellenos de cremoso de queso con frutos secos y miel

Tartar de vaca con huevo de codorniz  
Sardina ahumada con hummus de garbanzos  
Cucharita de ensaladilla de aguacate con ventresca y chipotle

### Hot options...

Mini croqueta de boletus

Coca de aceite con foie fresco y huevo frito de codorniz

Langostinos con crujiente de chimichurri  
Croqueta de gamba roja con mahonesa de curry amarillo

Patata rellena de mojo picón rojo  
Caramelo de tomate con jamón ibérico y perlas de aceite de oliva

Mini brioche de pato a la naranja  
Mini hamburguesa de ternera con pan de queso

Mini croissant de salmón con langostinos y huevo duro

### Sweet temptation!

Chupito de selva negra  
Lemon crunch



## BODEGA WINERY

Aguas, refrescos, cervezas  
Vino blanco y tinto,  
Las Dos Ces by Chozas Carrascal  
Cava Roxanne Chozas Carrascal  
Café e infusiones

57€

Precio por persona / IVA ind. Price per person / VAT ind.  
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento  
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

## CONDICIONES

Servicio disponible a partir de 30 pax.

Duración del servicio 90 minutos.

La bebida está incluida una vez empiece el servicio con una duración aproximada de 90 minutos y finaliza con el café.

Para permanecer en sala se requiere la contratación de barra libre, cerrada o según consumo.

- Barra libre cerrada: las dos primeras horas 25€ IVA incl/pax.
- Barra libre según consumo: consumo mínimo por hora de 300€/ hora, hasta 30 comensales. Para más comensales consultar con el departamento de eventos.

Precio de la copa 12€ IVA incluido.

Refresco, copa de vino o cerveza 4,50€ IVA incluido.

Hilo musical durante el evento, para otras opciones consultar con departamento de eventos.

Montaje de la sala con barra de bebidas, combinando mesas altas y mesas bajas con sillas.

Incluido en el precio del menú: centros de flor de coctel en mesas de apoyo y minutas.

Las solicitudes de dietas especiales se realizarán al menos con una semana de antelación, y serán al mismo precio que el menú confirmado, según criterio de cocina. En caso de cambios en el momento del servicio, se facturarán como un plato extra de 20€ mínimo según cada caso.

Para formalizar la reserva se firmará un contrato y depósito de 300€.



## COCKTAIL 1

### Cold options...

- Iberian ham
- Macarons stuffed with creamy foie
- Almond foie chocolate with homemade tomato jam
- Crunchy seaweed with fresh tuna, trout roe and devil sauce
- Salmon tartar cornet with creamy mascarpone sauce
- Toasted brioche bread with guacamole and crispy black rice
- Shrimp roll

### Hot options...

- Mini chicken croquette
- Mini ham croquette
- Crispy fritter of brava potato with garlic mayonnaise
- Prawns with crispy green rice with teriyaki sauce
- Toast oil with candied onion, Iberian sobrassada and fried quail egg
- Mini sandwich Only You
- Bao buns of Iberian bacon with candied onion, sweet and sour pickles and hoisin sauce

### Sweet temptation!

- Petit dark
- Tropical pot



## BODEGA WINERY

Mineral water, soft drinks, beer

Chozas Carrascal Las Dos Ces  
red and white wine

Chozas Carrascal Roxanne Cava  
Coffee and tea

52€

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.  
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento  
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

## COCKTAIL 2

### Cold options...

Micuit ice cream cone with Hoisin sauce and an orange dressing

Manchego cheese with red wine pipette

Macarons filled with creamy cheese with nuts and honey

Cow tartar with quail egg

Smoked sardine with chickpea hummus

Potato salad, white tuna, avocado and

Chipotle spoon

### Hot options...

Mini boletus croquette

Coca oil with fresh foie and fried quail egg

Prawns with a crispy chimichurri coating

Red shrimp croquette with yellow curry mayonnaise

Potato stuffed with red "mojo picón"

Tomato and iberian ham sweet with oliveoil pearls

Marinated orange duck mini brioche

Wagyu mini burger with cheese bread

Salmon, prawns and boiled egg mini croissant

### Sweet temptation!

Black forest little shot

Lemon crunch



### BODEGA WINERY

Mineral water, soft drinks, beer

Chozas Carrascal Las Dos Ces red and white wine

Chozas Carrascal Roxanne Cava  
Coffee and tea

57€

Precio por persona / NA ind. Price per person / VAT incl.  
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento  
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

# CONDITIONS

Service available from 30 pax.

Duration of service 90 minutes.

The drink is included once the service begins with a duration of approximately 90 minutes and ends with coffee.

To remain in the venue, it is necessary to hire an open bar, either fixed-price or consumption-based.

- Fixed-price open bar: €25 per person (VAT included) for the first two hours.
- Consumption-based open bar: Minimum consumption of €300 per hour for up to 30 guests. For more guests, please consult the events department.

Cocktails: €12 (VAT included).

Soft drinks, a glass of wine, or beer: €4.50 (VAT included).

Musical thread during the event, for your options consult with events department.

Assembly of the room with bar of drinks, combining high tables and low tables with chairs.

Included in the menu price: cocktail flower centers at support tables and minutes.

Requests for special diets will be made at least one week in advance, and will be at the same price as the confirmed menu, according to cooking criteria. In case of changes at the time of service, they will be billed as an extra dish of 20€ minimum depending on each case.

A contract and deposit of €300 will be signed to formalize the reservation.

