

Merry
CHRISTMAS

by ONLY YOU HOTEL ATOCHA

COCKTAIL 1

LUNCH | DINNER

Duración de 90 minutos
Duration 90 minutes

BEBIDAS INCLUIDAS DRINKS INCLUDED
AGUA,VINO, REFRESCOS, CERVEZA Y CAFÉ
WATER, WINE, SOFT DRINKS, BEER AND COFFEE

VINO BLANCO WHITE WINE

Arnegui D.O. C a 100% Viura

VINO TINTO RED WINE

Arienzo de Marques de Riscal D.O.C.a Rioja

96% Tempranillo - 4% Graciano

69€ persona

IVA Incluido. *VAT Included.*





Frios Cold dishes

Brioche de pollo pastor y cebolla encurtida
Pulled chicken pastor brioche with pickled onions

Salmón curado en remolacha y mahonesa lima-wakame
Beetroot-cured salmon with wakame-lime mayonnaise

Brocheta de mortadela picante, cherry y mini mozzarella
Spicy mortadella skewers, cherry and mini mozzarella

Cornette de mousse de atún y huevas
Tuna mousse cornette with roe

Calientes Hot dishes

Croqueta melosa de jamón
Creamy ham croquette

Broqueta de pollo agridulce y sésamo tostado
Sweet and Sour Chicken Skewers with Toasted Sesame

Buñuelo de bacalao ``casero`` y mahonesa de piquito
Homemade Cod Fritter and Piquito Mayonnaise

Miniburger ``classic`` con cheddar, cebolla crujiente,
Relish de pepinillo y mostaza
Classic Miniburger with cheddar, crispy onion,
pickle Relish and mustard

Dulces Sweets

Mini cheesecake Mini cheesecake

Mini cúpula de frutos rojos Mini red fruit dome

Trufa de chocolate blanco White chocolate truffle

COCKTAIL 2

LUNCH | DINNER

Duración de 90 minutos
Duration 90 minutes

BEBIDAS INCLUIDAS DRINKS INCLUDED

AGUA,VINO, REFRESCOS, CERVEZA Y CAFÉ
WATER, WINE, SOFT DRINKS, BEER AND COFFEE

VINO BLANCO WHITE WINE

Arnegui D.O. C a 100% Viura

VINO TINTO RED WINE

Arienzo de Marques de Riscal D.O.C.a Rioja
96% Tempranillo - 4% Graciano

75€ persona

IVA Incluido. *VAT Included.*





Frios Cold dishes

Panipuri de pate de atún en escabeche y caviaroli
Pani puri with pickled tuna pate and caviaroli

Bikini de steak tartar con cremoso de "ajo yema"
Steak tartar bikini with creamy 'garlic yolk'

Mini Sándwich de tortilla española trufada
Mini truffled spanish omelette sandwich

Nuestra Gilda "7"
Nuestra Gilda "7"

Calientes Hot dishes

Buñuelo "casero" de merluza cítrica
"Homemade" citrus hake fritter

Gyoza de langostino con picadillo de ajo y jengibre
Shrimp gyoza with garlic and ginger mince

Croqueta de cecina
Cecina croquette

Bocatín de calamares a la andaluza
Andalusian-style squid sandwich

Dulces Sweets

Mini tatin Mini tatin

Mini frambuesa y chocolate Mini raspberry and chocolate

Cornette de lemon pie Lemon pie cornette

COCKTAIL 3

LUNCH | DINNER

Duración de 90 minutos
Duration 90 minutes

BEBIDAS INCLUIDAS DRINKS INCLUDED

AGUA,VINO, REFRESCOS, CERVEZA Y CAFÉ
WATER, WINE, SOFT DRINKS, BEER AND COFFEE

VINO BLANCO WHITE WINE

Arnegui D.O. C a 100% Viura

VINO TINTO RED WINE

Arienzo de Marques de Riscal D.O.C.a Rioja

96% Tempranillo - 4% Graciano

89€ persona

IVA Incluido. *VAT Included.*





Frios Cold dishes

Tartar de atún con caramelo de curry
Tuna tartar with curry caramel

`Falso´ tomate con albahaca
`Fake´ tomato with basil

Nigiri de cecina de Wagyu
Wagyu beef nigiri

Brioche de lacón con mahonesa de pimentón
Lacon brioche with paprika mayonnaise

Cornette de mousse de foie y confitura violeta
Cornette of foie mousse and violet jam

Calientes Hot dishes

Croqueta de gamba y trufa
Prawn and truffle croquette

Mini Burguer con panceta confitada, albahaca y menta
Mini Burger with confit bacon, basil and mint

Arroz meloso de carrillera y praliné de puerro
Creamy rice with pork cheeks and leek praline

Brocheta de solomillo y chimichurri
Sirloin and chimichurri skewer

Envoltillo de queso de cabra y tomate agridulce
Goat cheese and sweet and sour tomato wrap

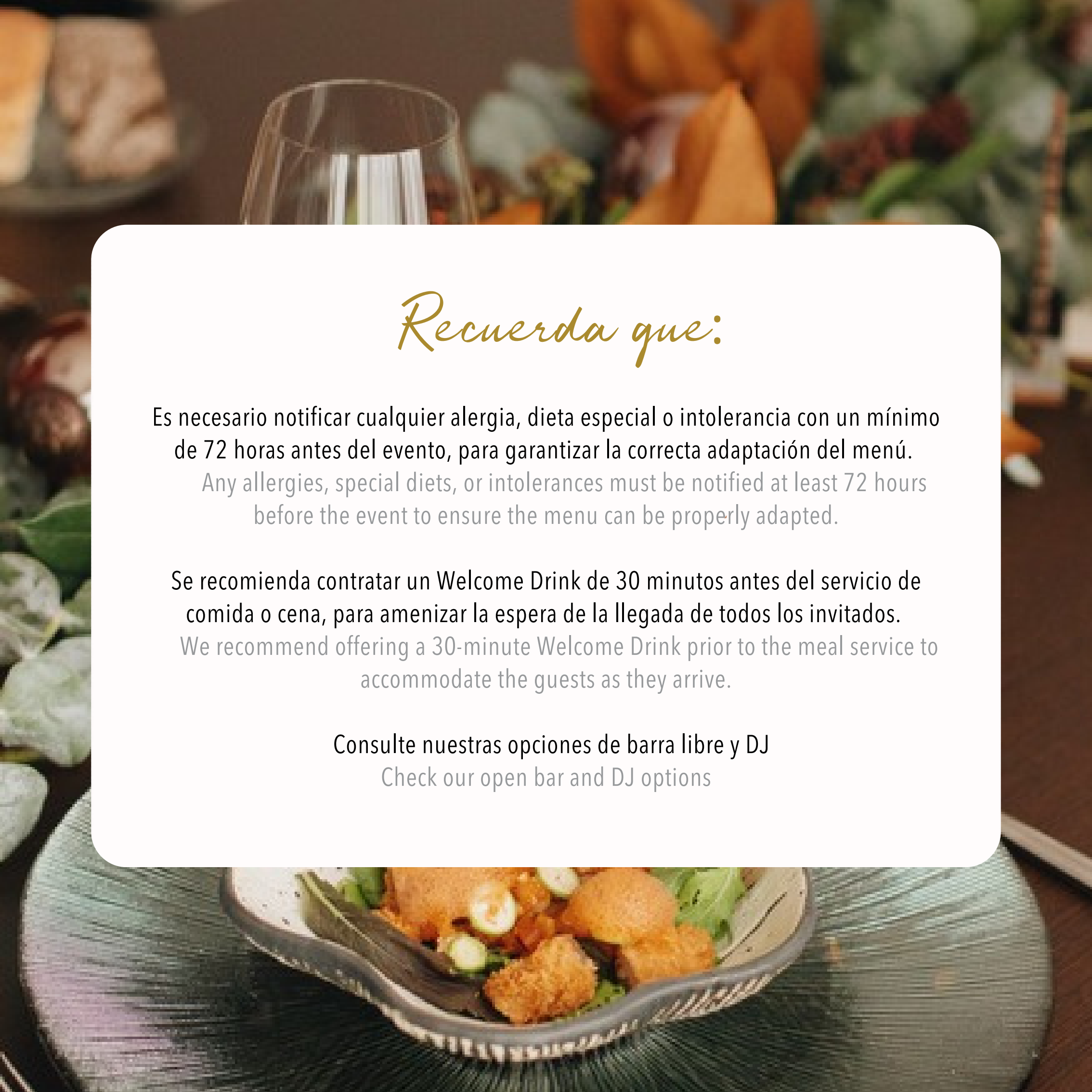
Dulces Sweets

Mini tiramisú Mini tiramisu

Mini Sara Mini Sara

Macarons Macarons

Trufas de té verde, chocolate blanco, chocolate negro y cacao
Green tea truffles, white chocolate, dark chocolate and cocoa



Recuerda que:

Es necesario notificar cualquier alergia, dieta especial o intolerancia con un mínimo de 72 horas antes del evento, para garantizar la correcta adaptación del menú.

Any allergies, special diets, or intolerances must be notified at least 72 hours before the event to ensure the menu can be properly adapted.

Se recomienda contratar un Welcome Drink de 30 minutos antes del servicio de comida o cena, para amenizar la espera de la llegada de todos los invitados.

We recommend offering a 30-minute Welcome Drink prior to the meal service to accommodate the guests as they arrive.

Consulte nuestras opciones de barra libre y DJ

Check our open bar and DJ options

Only
YOU
HOTEL ATOCHA