

# Cocktail Empresa

2026

OnlyYOU  
HOTEL VALENCIA

## COCKTAIL 1

### Cold options...

Jamón ibérico

Macaron relleno de queso Idiazabal

Cucharita de aceituna esférica con boquerón en  
vinagre y aceite de piparra

Sardina ahumada con berenjena asada al Jospes,  
crema de yogur y frutos secos

Mini cornete de steak tartar de solomillo de buey  
con yema texturizada y cebollita crujiente

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

Micuit de pato con crujiente de pasta filo  
y pistachos caramelizados

Bao negro de salmón marinado  
con mahonesa de Sriracha

Mini fartón relleno de gamba roja con pepinillos  
agridulces y cebolla encurtida

Mini pepito relleno de pisto valenciano

### Hot options...

Croqueta de setas

con cremoso de cebolla caramelizada

Caramelo crujiente de bacalao  
con all i oli negro

Langostinos con arroz verde crujiente  
y salsa teriyaki

Mini brioche de cochinita pibil  
con mahonesa de achiote

### Sweet temptation!

Petit dark

Tarro de crema de naranja con espuma de azúcar

## BODEGA WINERY

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

55€

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...

Jamón ibérico

Macaron relleno de cremoso de foie

Cucharita de carpaccio de ternera con lascas de parmesano y perlas de trufa

Cornete de sardina ahumada con cremoso de queso

Anchoa del cantábrico con crema de tomate seco en aceite con crujiente de pan

Guacamole con atún fresco en pan brioche crujiente

Bombón de foie almendrado con mermelada de tomate casera

Rollito de pan polar con pollo picante y verduritas

Brioche relleno de salmón marinado con queso fresco y aguacate

### Hot options...

Caramelo de cordero al romero con mahonesa de Hoisin

Mini croqueta de jamón y de pollo

Buñuelo de patata brava con allioli

Bao de panceta ibérica confitada con cebolla confitada, pepinillos agridulces con salsa Hoisin

Mollete ternera asada, crema de queso, jalapeños, cebollita en vinagre y cebollino

### Sweet temptation!

Petit lemon

Tarro de mousse de avellana, crujiente y chocolate

## BODEGA WINERY

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

60€

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.  
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento  
Alergies and special requirments 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 copas según consumo.

- Copa cerrada: las dos primeras horas 25€ IVA incl/pax.
- Copa 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

55€

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

60€

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

# 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 room, drinks must be purchased according to consumption.

- Fixed price drinks: first two hours €25 incl. VAT/person.
- Drinks according to consumption: minimum consumption per hour of €300/hour, 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.