



MENU COCKTAIL

Only
YOU
HOTEL ATOCHA

Cocktail

Nº1

FRÍOS / COLDS

Mini cono de ensaladilla con cous cous de coliflor y polvo de aceituna
Mini cone of potato salad with cauliflower couscous with olive powder
Brioche de pollo al curry con manzana y cebolla frita
Curry chicken and apple brioche with fried onion
Taco de salmón marinado con mayonesa de lima
Marinated salmon taco with lime mayonnaise
Cogollo relleno de ensalada "Griega"
Little gem lettuce stuffed with "Greek" salad

CALIENTES / HOTS

Croqueta de jamón y alioli
Ham croquette with aioli
Brocheta de pollo con aliño "Thai"
Chicken skewer with "Thai" dressing
Rollito de queso de cabra con tomate confitado
Goat cheese roll with confit tomato
Mini hamburguesa de Wagyu con kimchi, albahaca, menta, cilantro, cebolla y cheddar
Wagyu mini burger with kimchi, basil, mint, cilantro, onion, and cheddar
Gambón crujiente con mayonesa de albahaca
Crispy prawn with basil mayonnaise

DULCES / SWEETS

Mini carrot cake
Mini carrot cake
Mini Tatin
Mini Tatin
Esferas de frutas osmotizadas (almíbar de menta, lavanda y jengibre)
Osmotized fruit spheres (mint, lavender, and ginger syrup)

BEBIDAS / DRINKS

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto
Mineral water, soft drinks, beer, white wine and red wine

50€



FRÍOS / COLDS

Mini blini con tartar de salmón y wakame

Mini blini with salmon tartare and wakame

Focaccia de mortadela, rúcula y pesto

Mortadella, arugula, and pesto focaccia

Tartaleta de queso ahumado, membrillo y nueces

Smoked cheese, quince, and walnut tartlet

Mini bretzel de "Guacapollo"

Mini pretzel with "Guacapollo"

CALIENTES / HOTS

Gyoza de pato Pekín y soja

Peking duck and soy gyoza

Croqueta de cecina

Cecina croquette

Mini hamburguesa de Wagyu, cebolla caramelizada y queso ahumado

Wagyu mini burger with caramelized onion and smoked cheese

Mini tortillitas de patata con salsa brava

Mini Spanish omelettes with brava sauce

Arroz meloso de setas

Creamy mushroom rice

DULCES / SWEETS

Mini frambuesa y chocolate

Mini raspberry and chocolate

Mini Sara

Mini Sara

Esferas de frutas osmotizadas (almíbar de menta, lavanda y jengibre)

Osmotized fruit spheres (mint, lavender, and ginger syrup)

Rocas mixtas de chocolate

Mixed chocolate rocks

BEBIDAS / DRINKS

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto

Mineral water, soft drinks, beer, white wine and red wine

52€



FRÍOS / COLDS

Brioche de ensaladilla de aguacate y parmesano
Brioche with avocado and parmesan potato salad
Cogollo relleno de hummus con garbanzo frito
Little gem lettuce stuffed with hummus and fried chickpeas
Ajo blanco 7ª con atún rojo
Ajo blanco 7ª with red tuna
Cornette de paté de berenjena y queso feta
Cornette with eggplant pâté and feta cheese
Sándwich de tortilla de patata y kimchi
Potato omelette and kimchi sandwich

CALIENTES / HOTS

Croqueta de boletus
Boletus croquette
Brocheta de pollo y cremoso de patata
Chicken skewer with creamy mashed potatoes
Coliflor asada con salsa tártara
Roasted cauliflower with tartar sauce
Taco de merluza en tempura con alioli de ajo negro
Tempura hake taco with black garlic aioli
Meloso de arroz y fideos de calabacín
Creamy rice with zucchini noodles

DULCES / SWEETS

Mini cono de Lemon Pie
Mini Lemon Pie cone
Smoothie de papaya y leche de soja
Papaya and soy milk smoothie

BEBIDAS / DRINKS

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto
Mineral water, soft drinks, beer, white wine and red wine

57€



Cocktail Around the world

FRÍOS / COLDS

Brioche de pastrami y mayonesa de mostaza

Pastrami brioche with mustard mayonnaise

Mini sándwich "club"

Mini "club" sandwich

Cornette de tartar de salmón y mayonesa cítrica

Cornette with salmon tartare and citrus mayonnaise

Mousse de foie y confitura

Foie mousse with jam

CALIENTES / HOTS

Mini "Burst" de col encurtida y mostaza

Mini "Burst" of pickled cabbage and mustard

Bao de "Puntillitas" y lima

"Puntillitas" bao with lime

Carrillera confitada con parmentier trufado

Confited beef cheek with truffled parmentier

Ravioli de bogavante con salsa Cardinal

Lobster ravioli with Cardinal sauce

DULCES / SWEETS

Mini cono "Pavlova"

Mini "Pavlova" cone

Mini Tiramisú "casero"

Mini homemade Tiramisu

BEBIDAS / DRINKS

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto

Mineral water, soft drinks, beer, white wine and red wine

57€



Cocktail Especial Only YOU

FRÍOS / COLDS

Focaccia de mortadela trufada y pesto

Focaccia with truffled mortadella and pesto

Cornette de tartar de vieira, curry verde y gel de limón

Cornette with scallop tartare, green curry, and lemon gel

Brioche de roast beef con salsa tártara

Brioche with roast beef and tartar sauce

Salmorejo tradicional y cherries asados

Traditional salmorejo with roasted cherries

Bocadito de ensaladilla 7ª

Bite-sized 7ª style potato salad

CALIENTES / HOTS

Croqueta de cocido madrileño

Croquette of Madrileño stew

Mini tortillita de camarón

Mini shrimp tortilla

Mini smashburger, sweet chili y cheddar

Mini smashburger, sweet chili, and cheddar

Arroz meloso de pulpo y vieira

Creamy rice with octopus and scallop

DULCES / SWEETS

Mini cono "Pavlova"

Mini "Pavlova" cone

Esferas de frutas osmotizadas (almíbar de menta, lavanda y jengibre)

Osmotized fruit spheres (mint, lavender, and ginger syrup)

Mini frambuesa y chocolate

Mini raspberry and chocolate

BEBIDAS / DRINKS

Agua mineral, refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto

Mineral water, soft drinks, beer, white wine and red wine

59€





RECUERDA QUE... REMEMBER THAT...

Duración servicio 90 minutos · 10 personas mínimo
Service duration: 90 minutes · Minimum of 10 people.

Es necesario notificar cualquier alergia, dieta especial o intolerancia con un mínimo de 48 horas antes del evento, para garantizar la correcta adaptación del menú

Any allergies, special diets, or intolerances must be notified at least 48 hours before the event to ensure the menu can be properly adapted.

Completa tu menú con:
Complete your menu with:
Café 3,50€ por persona
Coffee €3,50 per person

Copa Cava 10€ por persona · Copa Champagne: 14€ por persona
Cava Glass 10€ per person · Champagne Glass 14€ per person

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED



Paseo de la Infanta Isabel 13. 28014 Madrid, SPAIN
www.onlyyouhotels.com