



BODAS

Only
YOU
HOTEL ATOCHA

Intro

Si eres un amante de las bodas urbanas y buscas un espacio con una decoración moderna y cosmopolita en pleno centro de la ciudad, Only YOU Hotel Atocha es el lugar ideal para hacer realidad ese día tan especial. Su amplitud, dinamismo y versatilidad convierten cada rincón en un entorno perfecto para celebrar tu enlace.

Además, te ofrecemos una propuesta gastronómica única y creativa, pensada para adaptarse a tus gustos y sorprender a tus invitados, haciendo de tu boda una experiencia inolvidable.

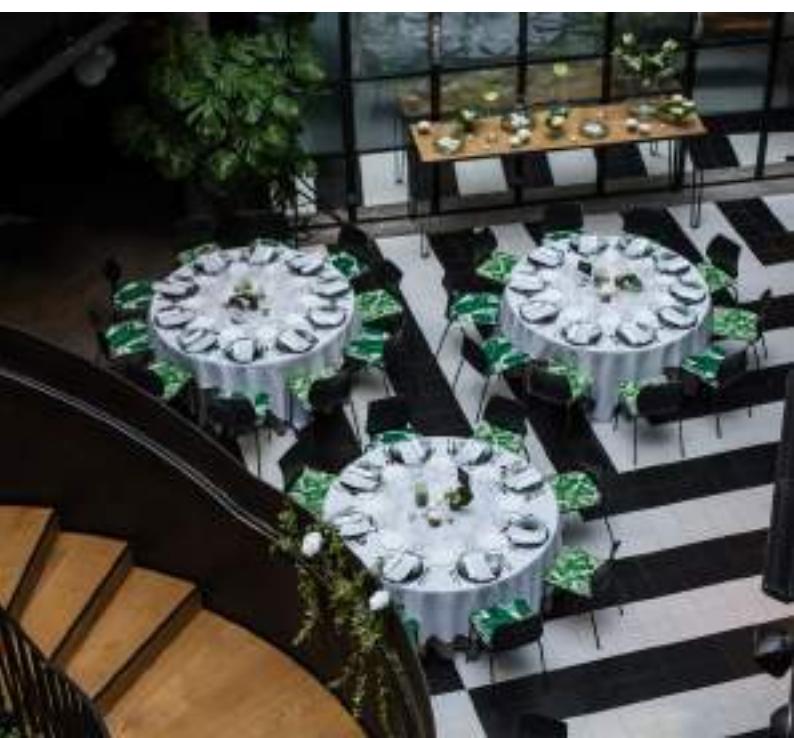


Nuestros Espacios

Contamos con espacios únicos y especiales, diseñados por el reconocido interiorista Lázaro Rosa Violán.

Nuestra exclusiva terraza Sép7tima ofrece un ambiente amplio y acogedor, con vistas espectaculares, convirtiéndola en el lugar perfecto para una boda estilo cóctel, donde la calidez de su decoración se combina con un entorno inigualable para tu día más especial. Nuestros salones urbanos y modernos, junto con el encantador patio que cuenta con una emblemática escalera de caracol, ofrecen un espacio versátil con capacidad para hasta 110 comensales, ideal para celebrar banquetes y eventos más formales.

Además, disponemos de 204 habitaciones, incluidas 12 exclusivas suites, para que tú y tus invitados disfruten de la máxima comodidad durante toda la celebración.



Menúis

OPCIÓN CÓCTEL (ALMUERZO O CENA DE PIE) - MENÚ COCKTAIL A MEDIDA
(15 ITEMS COMPUESTOS POR 5 FRÍOS + 5 CALIENTES + 2 PREMIUM + 3 POSTRES)
Seleccione sus canapés fríos, calientes y dulces.

CÓCTEL A MEDIDA

FRÍO

- Salmorejo de aguacate y pico de gallo
- Chupito de crema de calabaza y mi-cuit de foie
- Cono relleno de queso de cabra con mermelada de tomate
- Pulguita de jamón ibérico y tomate
- Saam relleno de chatka
- Tartaleta de salmón ahumado, queso crema y finas hierbas
- Taco de salmón ahumado lacado con teriyaki
- Tartaleta de ensaladilla rusa con jalapeño
- Tartaleta rellena de crema de queso y boletus
- Taco de salmón marinado con pesto de albahaca
- Hummus con miel de trufa y grisines
- Ceviche vegano de quinoa y chía
- Nuestros nachos con guacamole
- Rusa cabreada con espuma de jalapeño
- Mini ensalada Cesar
- Tosta de flor de salmón ahumado, salsa yoki y cebollino
- Brioche con queso, nueces y rúcula
- Bombón de foie con toque de oro
- Tartar de salmón, aceite de sésamo y wakame
- Tosta de ventresca con mermelada de tomate y aroma balsámico

CALIENTE

- "Tequeños" venezolanos (deditos horneados rellenos de queso fundido)
- Croquetas de jamón ibérico
- Mini hamburguesas estilo New York
- Mini burguer de ternera con foie y rúcula
- Mini burguer de ternera con mahonesa de kimchi y cebolla crunchy
- Brochetas de pollo con salsa gorgonzola
- Pintxo de Huevo y txistorra
- Mini Noodles con verduras y pollo salteado teriyaki
- Mini gyozas de verduras
- Mini croqueta de setas y trufa
- Langostino panko con salsa agripicante
- Buñuelo negro de bacalao con alioli
- Cazuelita de Callos
- Puntillitas fritas con ralladura de lima
- Cono de Bravas
- Croquetas de Chipirones con salsa de ali-oli
- Finger de pollo del corral con salsa curry
- Gyoza de pollo y verduras
- Risotto de setas al aroma de trufa
- Croquetas de cocido madrileño
- Brochetas de solomillo con salsa de queso idiazábal
- Arroz meloso de carrillera y verduras
- Brocheta de pollo con wakame y salsa agríduelce

POSTRE

Pirámide crema de vainilla y mousse de chocolate sobre bizcocho chocolate

Mini mousse 3 chocolates sobre brownie

Mini New York cheese cake

Mini carrot cake

Buñuelo de tiramisú

Trufas de Té verde

Rocas de choco blanco

Trufas de chocolate y maracuyá

Mini brownie con salsa de chocolate

Pirámide de mango

Nubes artesanas de frambuesa

Piña al amaretto

Sorbet de mango

**CÓCTEL A
MEDIDA**

PREMIUM

Mini brocheta de solomillo de ternera con salsa de Stilton

Mini ensalada bogavante

Tartar de atún con ensalada de wakame, guacamole y praliné de sésamo negro

Vasito de pulpo con espuma de patata

Crujiente de cordero

Langostino kataifi y guacamole

Taco de cochinita pibil

Vasito de 3 chocolates

BEBIDAS INCLUIDAS

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

90€

Precio por persona · 90 minutos

MENÚ INFANTIL

MENU INFANTIL

(Recomendado para niños de 10 a 16 años)

MENU
INFANTIL

ENTRANTES

Jamón Ibérico D.O.

Croquetas cremosas de jamón

PRIMER PLATO

Pasta fresca

PRINCIPAL

Medallones de solomillo de ternera con patatas fritas

POSTRE

Tarta de chocolate

48€

Precio por persona



RECENA

RECENA

(Servida 2 horas antes de la finalización del evento)

Pulga de jamón ibérico y tomate

Medias noches rellenas de ibéricos

Focaccia de salmón ahumado queso crema y rúcula

Fingers de pollo con salsa mostaza y miel

Mini hot dog con sus toppings

Pizza margarita

Croissant kit kat

Degustación de postres miniatura

5 items **16€**
*añadir item 4€

Precio por persona



Ceremonia Nupcial

Nos complace presentarles las opciones disponibles para la celebración de su boda en Only YOU Hotel Atocha.

El alquiler del espacio para la ceremonia en el Patio tiene un coste de 1000€ + IVA, e incluye el montaje de sillas, micrófono y megafonía (sin DJ ni técnico).

Los servicios adicionales como, decoración floral, equipo audiovisual, técnico, DJ, etc. No están incluidos. Para mas información consultar precios.



Only **YOU**

HOTEL ATOCHA

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

