



Menús Buffet *Buffet menus*

OnlyYOU
HOTELS

Menú 1

Salad Bar

Selección de lechugas y hojas tiernas, crudités
y aderezos para ensalada
Assorted lettuces and tender greens, crudités, and
salad dressings

Ensaladas compuestas / Salads

Ensalada de verduras a la brasa con hierbas frescas
Grilled vegetable salad with fresh herbs
Ensalada Caprese de tomatitos cherry
y perlas de mozzarella
Caprese salad with cherry tomatoes
and mozzarella pearls

De cuchara / Spoon

Crema de calabaza con guarnición de picatostes
Pumpkin cream soup with croutton garnish

Arroz / Rice

Arroz salteado con verduras estilo chow fan
Stir-fried rice with vegetables in chow fan style

Pescado / Fish

Lomo de salmón teriyaki con calabacín parrilla
y cebolleta fresca
Teriyaki salmon loin with grilled zucchini and fresh
scallions

Carne / Meat

Solomillo de cerdo al brandy de Jerez
Pork tenderloin with Jerez brandy

Guarniciones / Side dish

Patatas risoladas con ajo y romero
Rustic potatoes with garlic and rosemary
Judías verdes salteadas con panceta ibérica curada
Sautéed green beans with cured Iberian pancetta

Postres / Desserts

Fruta de temporada
Seasonal fruit

Brownie con crema de maracuyá y yogurt
Brownie with passion fruit cream and yogurt

Vasito de macedonia con zumo de naranja
y menta fresca
Fruit salad cup with orange juice and fresh mint

Bebidas / Drinks

Café e infusiones / Coffee and tea
Vino tinto / Red wine

Tomás González Roble. Tinto Fino D.O. Ribera del Duero

Vino blanco / White wine

La Camioneta Verdejo D.O. Rueda

Cervezas y refrescos / Beer and soft drinks

Aguas minerales / Mineral water

50,00 €

Mínimo 25 pax / IVA incl. Minimum 25 pax / VAT incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento
Allergies and special requirements must be confirmed seven days prior to the event

Menú 2

Salad Bar

Selección de lechugas y hojas tiernas, crudités
y aderezos para ensalada

Assorted lettuces and tender greens, crudités, and salad
dressings

Ensaladas compuestas / Salads

Timbales de calabacín y escalivada

Zucchini and escalivada timbales

Ensalada de patatas con cebolleta

Potato salad with scallions

De cuchara / Spoon

Sopa minestrone con parmesano

Minestrone soup with Parmesan

Pasta

Gnocchis en salsa aurora con pollo parrilla y albahaca

Gnocchi in Aurora sauce with grilled chicken and basil

Pescado / Fish

Lomo selecto de bacalao con bilbaína y puré de patata

Prime loin of cod with Bilbao-style sauce and mashed potatoes

Carne / Meat

Carrilleras de ibérico al vino tinto con boniato asado

Iberian pork cheeks in red wine sauce with roasted sweet potato

Guarniciones / Side dish

Patatas chafadas con pimentón

Crushed potatoes with paprika

Calabacines salteados al romero

Sautéed zucchini with rosemary

Postres / Desserts

Fruta de temporada

Seasonal fruit

Arroz con leche y coco

Rice pudding with coconut

Vasito de banoffee

Banoffee shot

Bebidas / Drinks

Café e infusiones / Coffee and tea

Vino tinto / Red wine

Tomás González Roble. Tinto Fino D.O. Ribera del Duero

Vino blanco / White wine

La Camioneta Verdejo D.O. Rueda

Cervezas y refrescos / Beer and soft drinks

Aguas minerales / Mineral water

50,00 €

Mínimo 25 pax / IVA incl. Minimum 25 pax / VAT incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

Allergies and special requirements must be confirmed seven days prior to the event

Menú 3

Salad Bar

Selección de lechugas y hojas tiernas, crudités
y aderezos para ensalada

Assorted lettuces and tender greens, crudités, and salad
dressings

Ensaladas compuestas / Salads

Caponata siciliana

Sicilian caponata

Ensalada de tomate de Los Palacios con cebolla morada

Los Palacios tomato salad with red onion

De cuchara / Spoon

Crema de puerros y patata trufada

Cream of leek and truffled potato

Arroz / Rice

Arroz salteado con verduras al curry

Stir-fried rice with curry vegetables

Pescado / Fish

Lomitos de lubina con base de roteña

Fillets of sea bass with a Roteña base

Carne / Meat

Churrasco de ternera con jugo de asado

Grilled beef sirloin with roast juice

Guarniciones / Side dish

Patata asada con crema agria

Baked potato with sour cream

Pimientos del piquillo estofados

Stewed piquillo peppers

Postres / Desserts

Fruta de temporada

Seasonal fruit

Majarete caribeño con migas de cacao

Caribbean majarete with cocoa crumbs

Vasito de mango con chocolate y crumble

Mango cup with chocolate and crumble

Bebidas / Drinks

Café e infusiones / Coffee and tea

Vino tinto / Red wine

Tomás González Roble. Tinto Fino D.O. Ribera del Duero

Vino blanco / White wine

La Camioneta Verdejo D.O. Rueda

Cervezas y refrescos / Beer and soft drinks

Aguas minerales / Mineral water

50,00 €

Mínimo 25 pax / IVA incl. Minimum 25 pax / VAT incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

Allergies and special requirements must be confirmed seven days prior to the event

Menú 4

Salad Bar

Selección de lechugas y hojas tiernas, crudités
y aderezos para ensalada
Assorted lettuces and tender greens, crudités, and salad
dressings

Ensaladas compuestas / Salads

Tabulé con frutos secos y menta
Tabbouleh with nuts and mint
Ensaladilla de langostinos
Prawn salad

De cuchara / Spoon

Salmorejo cordobés con su guarnición
Cordoban salmorejo with its garnish

Arroz / Rice

Arroz jazmín con cacahuetes y cebolleta
Jasmine rice with peanuts and scallions

Pescado / Fish

Supremas de merluza en salsa de curry thai
Hake supremes in Thai curry sauce

Carne / Meat

Pierna de cordero a baja temperatura con jugo de su asado
Slow-cooked lamb leg with its own roast juice

Guarniciones / Side dish

Timbal de berenjena a la parmesana
Eggplant parmigiana timbale
Patatas a lo pobre
Potatoes "a lo pobre" style

Postres / Desserts

Fruta de temporada
Seasonal fruit
Sopa de chocolate blanco y yogurt con galletas
y frutas tropicales
White chocolate and yogurt soup with cookies
and tropical fruits
Vasito de cheesecake con fresas
Cheesecake cup with strawberries

Bebidas / Drinks

Café e infusiones / Coffee and tea
Vino tinto / Red wine
Tomás González Roble. Tinto Fino D.O. Ribera del Duero
Vino blanco / White wine
La Camioneta Verdejo D.O. Rueda
Cervezas y refrescos / Beer and soft drinks
Aguas minerales / Mineral water

50,00 €

Mínimo 25 pax / IVA incl. Minimum 25 pax / VAT incl.
Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento
Allergies and special requirements must be confirmed seven days prior to the event

Otras opciones / Other options

Arroces en paella (en lugar del arroz o pasta del menú)

Paella rice
(instead of rice or pasta from the menu)

Arroz de mariscos
Seafood rice

Arroz de ibéricos y pimientos de padrón
Iberian rice with Padrón peppers

Arroz vegetal
Vegetable rice

Arroz de setas
Mushroom rice

Suplemento de 10€ por persona/
10€ supplement per person

Sushi

Selección de makis elaborados por nuestro sushiman: atún rojo,
salmón, surimi y vegetarianos

Maki rolls selection crafted by our sushi chef: red tuna, salmon,
surimi, and vegetarian

200€ (variedad 50 piezas) / (50 pieces variety)

Healthy Poke

Estación healthy para confeccionar tu propio poke bowl de atún,
salmón o vegetal, eligiendo entre una amplia selección de
nuestros ingredientes más frescos

Healthy station to create your own poke bowl with tuna, salmon,
or vegetables, choosing from a wide selection of our freshest
ingredients

Suplemento de 8€ por persona/
8€ supplement per person

Ibéricos / Iberian pork

Buffet de paleta, caña de lomo, salchichón y chorizo ibéricos,
acompañados de una selección de panes, regañás, picos y tomate
rallado con AOVE

Buffet of Ibérico ham, loin, salchichón, and chorizo, accompanied
by a selection of breads, crackers, breadsticks, and grated
tomato with extra virgin olive oil

Suplemento de 8€ por persona/
8€ supplement per person

Quesos del mundo / World cheeses

Buffet de quesos nacionales e internacionales con guarniciones de
frutos secos, mermeladas y tostas de pan rústico con AOVE

Buffet of national and international cheeses with accompaniments
of nuts, jams, and toasted rustic bread with extra virgin olive oil

Suplemento de 8€ por persona/
8€ supplement per person