



Menús cocktail *Cocktail menus*

OnlyYOU
HOTELS

COCKTAIL I

FRÍOS COLD OPTIONS

Jamón ibérico
Iberian ham

Macaron de foie y naranja
Foie gras and orange macaron

Queso de cabra rondeño con tomate cherry semi seco y pesto
Rondeño goat cheese with semi-dried cherry tomatoes and pesto

Crujiente de setas con bacalao confitado
Crispy mushroom with confit cod

Cono de cabello de ángel y paleta ibérica
Angel hair pastry cone with Iberian shoulder

Tacos de atún rojo de Petaca Chico hot chili
Petaca Chico red tuna tacos with hot chili

Regañá de caponata siciliana
Sicilian Caponata regañá

CALIENTES HOT OPTIONS

Croquetas de puchero andaluz y hierbabuena
Andalusian stew croquettes with mint

Buñuelos de camarones
Shrimp fritters

Daditos de choco con alioli de su tinta
Cuttlefish cubes with ink alioli

Bao de costilla en salsa coreana ahumada, escarola y cebolla morada
Smoked Korean rib Bao, escarole, and purple onion

Lomitos de sardina a la llama con berenjenas
Grilled sardine fillets with eggplant

Morcilla serrana, filo y manzana dulce
Serrano blood sausage, phyllo pastry, and sweet apple

Mini burger vegetal con romesco y queso tetilla
Mini vegetable burger with romesco sauce and Tetilla cheese

TENTACIÓN DULCE! SWEET TEMPTATION!

Petit four
Petit fours

BEBIDAS DRINKS

Agua mineral, refrescos, cerveza
Mineral water, soft drinks, beer

Vino tinto Red wine
Tomás González Roble. Tinto Fino D.O. Ribera del Duero

Vino blanco White wine
La Camioneta Verdejo. D.O. Rueda

50 €

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.

Duración: 90 minutos Duration: 90 minutes

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 II

FRÍOS COLD OPTIONS

Jamón ibérico
Iberian ham

Macaron de queso de cabra y pistacho
Goat cheese and pistachio macaron

Tartar de vaca y yema ahumada
Beef tartare with smoked egg yolk

Salmorejo cordobés con paleta ibérica
Cordoban salmorejo with Iberian shoulder ham

Regañá de bacalao ahumado, salmorejo y aceituna negra
Regañá with smoked cod, salmorejo, and black olive

Blinis de salmón marinado, queso crema con liliáceas y huevas de trucha
Marinated salmon blinis, cream cheese with chives, and trout roe

Taco de atún rojo de Petaca Chico hot chili
Petaca Chico hot chili red tuna taco

CALIENTES HOT OPTIONS

Espárrago verde en tempura con romesco
Green asparagus in tempura with romesco sauce

Croquetas de puchero andaluz con hierbabuena
Andalusian stew croquettes with mint

Buñuelito de gambas con alioli rustido (Takoyaki de gambas)
Shrimp fritter with roasted garlic aioli (Shrimp takoyaki)

Chupa chups de codorniz yakiniku
Quail yakiniku lollipop

Cucurucho de pops de pollo al kimchi
Chicken pops in kimchi cone

Falso nigiri de presa ibérica al whisky
Fake nigiri of Iberian pork shoulder with whisky

Brioche de chipirones a la andaluza
Andalusian-style squid brioche

Hamburguesa de vaca frisona con queso de Ronda
Frisona beef burger with Ronda cheese

TENTACIÓN DULCE! SWEET TEMPTATION!

Petit four
Petit fours

BEBIDAS DRINKS

Agua mineral, refrescos, cerveza
Mineral water, soft drinks, beer

Vino tinto Red wine
Tomás González Roble. Tinto Fino D.O. Ribera del Duero

Vino blanco White wine
La Camioneta Verdejo. D.O. Rueda

50 €

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.

Duración: 90 minutos Duration: 90 minutes

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 III

FRÍOS COLD OPTIONS

Tabla de ibéricos y quesos andaluces
Iberian ham and Andalusian cheese platter

Ceviche de langostinos con leche de tigre
Prawn ceviche with tiger's milk

Tartar de atún rojo de Petaca Chico en crujiente de arroz tostado
Petaca Chico's red tuna tartare on crispy toasted rice

Salmorejo cordobés con paleta ibérica
Cordoban salmorejo with Iberian shoulder ham

Tataki de salmón con sriracha y pisto tropical
Salmon tataki with sriracha and tropical ratatouille

Blini de sardina ahumada con calabacín, romero y piparra
Smoked sardine blini with zucchini, rosemary, and piparra pepper

Vitello tonnato de ternera lechal
Veal vitello tonnato

CALIENTES HOT OPTIONS

Espárrago verde en tempura con romesco
Green asparagus in tempura with romesco sauce

Croquetas de carabineros
Prawn croquettes

Cilindros de patata con mojo y bacalao ahumado
Potato cylinders with mojo sauce and smoked cod

Buñuelos de verduras al curry con mayo de ajo negro y soja
Vegetable fritters in curry with black garlic mayo and soy

Cucurucho de tallarines de choco a la andaluza con alioli
Andalusian-style cuttlefish noodles in a cone with aioli

Falso nigiri de presa ibérica al whisky
Fake nigiri of Iberian pork shoulder with whisky

Brioche de cochinita BBQ y cebolleta
BBQ cochinita brioche with spring onion

Kofta de cordero, yogurt y menta
Lamb kofta with yogurt and mint

TENTACIÓN DULCE! SWEET TEMPTATION!

Petit four
Petit fours

BEBIDAS DRINKS

Agua mineral, refrescos, cerveza
Mineral water, soft drinks, beer

Vino tinto Red wine
Tomás González Roble. Tinto Fino D.O. Ribera del Duero

Vino blanco White wine
La Camioneta Verdejo. D.O. Rueda

55 €

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.

Duración: 90 minutos Duration: 90 minutes

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