



Menús empresa 2025 *Executive menus*

OnlyYOU
HOTELS

MENU 1

Aperitivo del chef Chef's appetizer

PRIMERO STARTER

Crujiente de alga con atún fresco, perlas de salmón y salsa diablo
Crispy seaweed with fresh tuna, salmon pearls and devil salsa

PRINCIPAL MAIN COURSE

Carrillera de cerdo al estilo Thai, con arroz, cebollita y col china
Thai style pork cheek, with rice, onion and cabbage

POSTRE DESSERT

Crema de mango con espuma de coco
Mango cream with coconut foam

Café e infusiones
Vino Las Dos Ces by Chozas Carrascal
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

Coffee and tea
Chozas Carrascal Las Dos Ces wine
Beer and soft drinks
Mineral water and bread

52€

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

MENU 2

Aperitivo del chef Chef's appetizer

PRIMERO STARTER

Ensalada César con pollo crujiente, tomate cherry confitados y bacon
Caesar salad with crispy chicken, candied cherry tomatoes and crispy bacon

PRINCIPAL MAIN COURSE

Suquet de lubina con mejillones y langostinos
Sea bass suquet with mussels and prawns

POSTRE DESSERT

Chocolate y pasión
Chocolate & passion

Café e infusiones
Vino Las Dos Ces by Chozas Carrascal
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

Coffee and tea
Chozas Carrascal Las Dos Ces wine
Beer and soft drinks
Mineral water and bread

57€

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

MENU 3

PARA COMPARTIR STARTERS TO SHARE

Ensaladilla de aguacate con ventresca y piparras
Avocado salad with ventresca and piparras

Surtido de quesos e ibéricos
Assortment of cheese and Iberian

Croqueta de jamón con lluvia de parmesano
Ham croquette with parmesan rain

PRINCIPAL MAIN COURSE

Previa elección una semana antes / By election one week before

Dorada con setas y crema de maíz y pistachos
Sea bream with mushrooms and corn cream and pistachios

o
or

Solomillo ibérico con berenjena asada, salsa de miel y jengibre
Iberian sirloin with roasted eggplant, honey and ginger sauce

POSTRE DESSERT

Espuma de canela con helado de leche merengada

Café e infusiones
Vino Las Dos Ces by Chozas Carrascal
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

Coffee and tea
Chozas Carrascal Las Dos Ces wine
Beer and soft drinks
Mineral water and bread

62€

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

MORE

More options...

Cordero confitado con millojas de patata, boletus y trufa:
+3€ IVA incluido / pax

Entrecot de ternera lechal con higo confitado y salsa
ahumada de frambuesas y arándanos: +4€ IVA incluido / pax

Solomillo de ternera lechal con cremoso Taro, salsa de
citronela y jengibre azul: +6€ IVA incluido / pax

Sweet options...

Mousse de chocolate y caramelo de lima
Chocolate y avellana
Lemon crunch
Chocolate mousse with lime syrup
Chocolate and hazelnut
Lemon crunch

Supplements...

Copa de cava Roxanne Chozas Carrascal Brut + 5€/persona
Roxanne Chozas Carrascal Brut cava cup + 5€/person

Copa de cava Chozas Carrascal
Brut Nature + 7€/ por persona
Chozas Carrascal Brut Nature
cava cup + 7€/ per person

Tarta: + 6€/persona.

Sabores tarta: chocolate, merengue con almendras, limón,
mango y maracuyá, rafaello de coco y almendra, yema
tostada y crema pastelera, capuchina, café-caramelo

Cake: €6 per person

Options: chocolate, meringue with almonds, lemon, mango
and passion fruit, coconut and almond rafaello, toasted
yolk and pastry cream, capuchina style, coffee-caramel.

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

CONDICIONES

Duración del servicio 2 horas aproximadamente.

La bebida está incluida una vez empiece el servicio con una duración aproximada de 120 minutos y finaliza con el café.

Para permanecer en sala se requiere la contratación de barra libre, cerrada o según consumo.

- Barra libre cerrada: las dos primeras horas 25€ IVA incluido/pax.
- Barra libre según consumo: consumo mínimo por hora de 300€ / hora, hasta 50 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 mesas redondas, posibilidad de hacer listados de mesa, pasar 1 semana antes por correo electrónico.

Incluido en el precio del menú: centros de flor y minutos.

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€.

CONDITIONS

Duration of service 2 hours approximately.

The drink is included once the service begins with a duration of approximately 120 minutes and ends with coffee.

To remain in the venue, it is necessary to hire an open bar, either fixed-price or consumption-based.

- Fixed-price open bar: €25 per person (VAT included) for the first two hours.
- Consumption-based open bar: Minimum consumption of €300 per hour for up to 50 guests. For more guests, please consult the events department.

Cup price 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 round tables, with the possibility of making table lists, send one week before by email.

Included in the menu price: flower centers 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.