



Cocktail Empresa

OnlyYOU
HOTELS

COCKTAIL I

Cold options...

- Cornete de helado de micuit con salsa hoisin y reducción de naranja
- Crujiente de atún fresco con huevas de salmón y salsa diabla
- Brioche crujiente con guacamole
- Cucharita de ensaladilla con ventresca, aguacate y chipotle
- Creimoso de foie con manzana caramelizada

Hot options...

- Mini croqueta de boletus y jamón ibérico
- Coca de aceite con huevo de codorniz e hígado de pato fresco
- Langostinos con crujiente de chumichurri
- Mini patata con "all i oli" de galeras
- Mini gofre de curry con pollo y aguacate
- Shrimp roll
- Mini Sándwich Only Club

Sweet temptation!

- Lemon Crunch
- Lingote de choco mango



BODEGA WINERY

- Aguas, refrescos, cervezas
- Vino blanco y tinto,
- Bayas Only YOU by Chozas Carrascal
- Cava Roxanne Chozas Carrascal
- Café e infusiones

50€

Price per person / MA 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

COCKTAIL II

Cold options...

Sardina ahumada con humus de garbanzos

Crujiente de alga con tartar de salmón en dos texturas con quinoa

Cornete crujiente de atún rojo con cremoso de almendra

Cucharita de bombón de foie almendrado

Hot options...

Caramelo de tomate con jamón ibérico y perlas de aceite de oliva

Mini croqueta de pollo rustido, setas y de jamón

Suquet de langostinos con crujiente de maíz

Mini croissant de salmón con langostinos y huevo duro

Mini brioche de pato a la naranja

Mini hamburguesa de ternera con pan de queso

Sweet temptation!

Petit four de galleta lotus

Chupito de choco avellana



BODEGA WINERY

Aguas, refrescos, cervezas

Vino blanco y tinto,

Bayas Only YOU by Chozas Carrascal

Cava Roxanne Chozas Carrascal

Café e infusiones

50€

Price per person / MA 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

COCKTAIL I

Cold options...

Foie gras micuit ice cream cone with
Hoisin sauce and an orange dressing
Crispy fresh tuna with salmon roe and
"diabla" sauce
Crunchy brioche with avocado
Potato salad, white tuna, avocado and
Chipotle spoon
Foie cream with sweet dressing apple

Hot options...

Mini penny-bun mushroom and Iberian
ham croquette
Toast with quail's egg and foie
Prawns with a crispy chimichurri coating
Mini potato with mantis shrimp and
garlic mayonnaise
Mini chicken curry and avocado waffle
Shrimp roll
Mini Only Club sandwich

Sweet temptation!

Lemon crunch
Petit four mango-chocolate



BODEGA WINERY

Mineral water, soft drinks, beer
Chozas Carrascal Bayas Only You
red and white wine
Chozas Carrascal Roxanne Cava
Coffee and tea

50€

Priceo por persona / MA 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

COCKTAIL II

Cold options...

Smoked sardine, sweet pastry toast and
bean hummus with apple
Crunchy nori seafood with two textures
salmon tartar and quinoa
Red tuna cornetwith almond cream
Teaspoon of almond foie bonbon.

Hot options...

Tomato and iberian ham sweet with olive
oil pearls
Chicken and ham croquetes
King prawn "suquet" with crunchy acorn
Salmon, prawns and boiled egg mini
croissant
Marinated orange duck mini brioche
Wagyu mini burger with cheese bread

Sweet temptation!

Lotus cookie Petit four
Choc-hazelnut shot

BODEGA WINERY

Mineral water, soft drinks, beer

Chozas Carrascal Bayas Only You
red and white wine

Chozas Carrascal Roxanne Cava
Coffee and tea

50€

Precio por persona / MA 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