

# cócteles & fingers

HOTEL CHAMARTÍN





# Cócteles ● ● ●

\* Duración estimada del servicio: 1 h y 30 minutos · Mínimo 40 PAX

## Cóctel nº1

BOCADOS FRÍOS

Chacinas Mediterráneas

Chupito de Salmorejo de Fresón ó Caldito de Cocido -según temporada-

Ensalada de Cangrejo y Sriracha

BOCADOS CALIENTES

Croquetas de Jamón

Mini Brick de Pato con Salsa Hoisin y Yakiniku

Mini Brioche de Costillar de Cerdo con Guajillo

Alcachofas Confitadas con Salsa Romescu

Arroz del Senyoret

BOCADOS DULCES

Pionono & Brochetas de Fruta

BODEGA

Magnum Tamaral - Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Magnum Señorío de Nava - Verdejo D.O. Rueda

Cervezas · Refrescos · Agua Ultrafiltrada AUA



# Cócteles ● ● ●

\* Duración estimada del servicio: 1 h y 30 minutos · Mínimo 40 PAX

## Cóctel nº2

BOCADOS FRÍOS

Corner de Sushi

Cecina al Corte

Queso Manchego y Chacinas Mediterráneas

Nuestra Ensaladilla de Cangrejo con Huevas de Trucha

Ensalada de Bacalao Confitado con Pimientos Asados

BOCADOS CALIENTES

Esfera de Huevo Roto con Jamón

Arepas con Cochinita y Polvo de Palomita

Croquetas de Bacalao

Brocheta de Pollo Tandoori con Tzatziki

Pernil de Cerdo Asado a Baja Temperatura

Rosajat

BOCADOS DULCES

Mini Tartaleta de Queso Fluido & Brochetas de Fruta

BODEGA

Magnum Tamaral - Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Magnum Señorío de Nava - Verdejo D.O. Rueda

Cervezas · Refrescos · Agua Ultrafiltrada AUA

## Cóctel nº3

BOCADOS FRÍOS

Corner de Sushi

Tabla de Quesos

Jamón y Lomo Ibérico de Bellota

Torta de Aceite con Anchoa Ahumada

BOCADOS CALIENTES

Mini Tortilla de Pimientos Asados

Croquetas de Rabo de Toro

Torrezno con Causa Limeña

Cazuela de Callos al Toque de Kimchi

Pulpo Braseado con Revolcona e Ito Togarashi

Carrillera de Ternera en Salsa Española

Arroz Valenciano

BOCADOS DULCES

Mousse de Violetas & Brochetas de Fruta

BODEGA

Magnum Tamaral - Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Magnum Señorío de Nava - Verdejo D.O. Rueda

Cervezas · Refrescos · Agua Ultrafiltrada AUA



# Fingers: delicias para picar

\* Duración estimada del servicio: 30-45 min. · Mínimo 15 PAX

## Finger nº1

BOCADOS FRÍOS

Surtido de Mini Brioches

Tabulé

Chupito de Porra Antequerana ó Caldito de Cocido -según temporada-

BOCADOS CALIENTES

Frittata de Patata con Verduras

Croquetas de Jamón Ibérico

Mini Hamburguesa Chamartín

Samosa al Curry con Alioli de Pimientos

Mini Hot Dog

Y DE POSTRE....

Brocheta de Fruta & Bavaroise de Naranja con Chocolate

BEBIDAS

Refrescos · Agua Ultrafiltrada AUA

## Finger nº2

BOCADOS FRÍOS

Cremitos de Guacamole

Bavaroise de Piquillo y Mejillón

Chupito de Salmorejo ó Bullabesa -según temporada-

BOCADOS CALIENTES

Cucuruchos de Pollo al Curry y Manzana Granny Smith

Rossejat

Mini Brioche de Carrillera con Queso Cheddar y Espinaca

Croquetas de Boletus

Mini Hamburguesa Chamartín

Brick de Confit de Pato

Y DE POSTRE....

Brocheta de Fruta & Pastel de Belén

BEBIDAS

Refrescos · Agua Ultrafiltrada AUA



# Suplementa tu Cóctel o Finger...

¡Haz de tu evento una experiencia inolvidable!

## Por persona y servicio

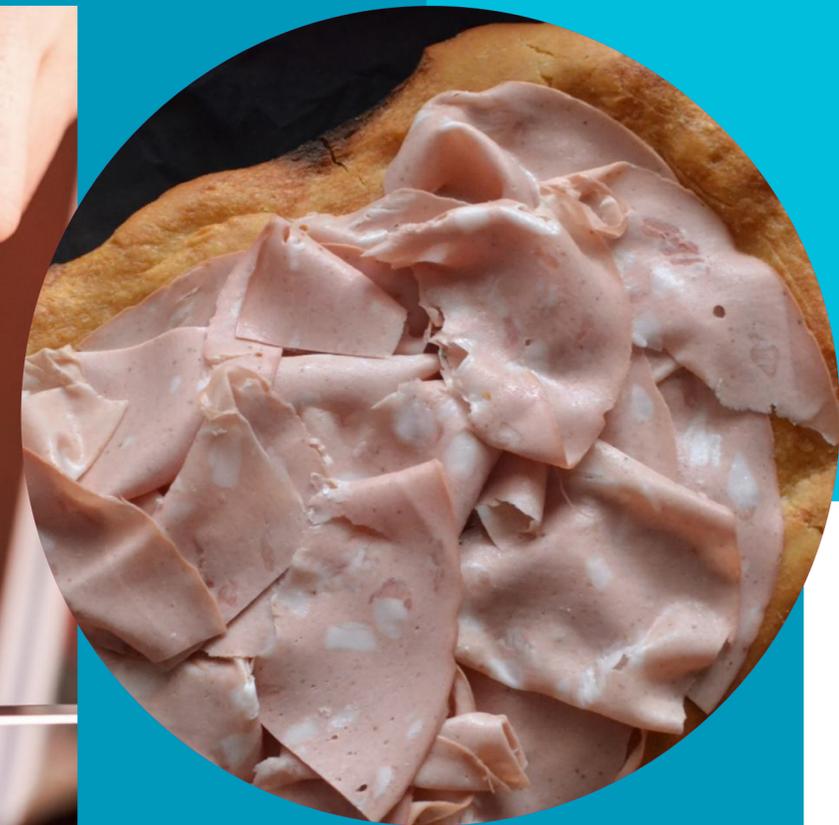
Café  
Vino o Cerveza  
Arroz con Bogavante

## Corte en vivo

Cecina  
Lacón  
Mortadela  
Centro de Jamón Ibérico de Cebo

## Por unidad y servicio

Cortador de Jamón/hora (no incluye jamón)  
Jamón Ibérico de Cebo  
Jamón Ibérico de Bellota



# ¡Contáctanos!



Agustín de Foxá  
28036 Madrid



+34 913 344 905



eventos@  
[hotelchamartintheone.com](mailto:hotelchamartintheone.com)

