



Cóctel N°1

Tosta de aguacate y salmón

Emparedado crujiente de ibérico y tomate

Tramezzini de pavo y rúcula

Chistorra con pan de amapola

Gambón en tempura

Nachos mexicanos con queso y guacamole

Bolitas de foie y almendra

Bastoncillo de zanahoria y mayonesa de mostaza

Mini burgers mixtas

Croquetas de ibérico

Redondo de bacalao con pan inglés

Degustación de arroz con gambas

Cuenco de pisto y huevos

Croquetas de chocolate y nueces

Brocheta de fruta

Bebidas: Vinos Blanco y Tinto del País, Cervezas y Refrescos

39,00 € por persona (IVA incluido)

DURACIÓN APROXIMADA 90 MINUTOS. ESTE SERVICIO SÓLO SE PODRÁ CONTRATAR PARA UN MÍNIMO DE 50 PERSONAS. POR DEBAJO DE ESTE NÚMERO DE COMENSALES, SE APLICARÁ UN SUPLEMENTO DE 6,00 € POR PERSONA.



Cóctel N°2

Brandada de bacalao con tomate y albahaca

Sándwich caliente de sobrasada y jamón

Minitosta de brick y tapenade

Cucharita de nachos y guacamole

Panecillo de salmón marinado y vegetales

Langostino con crujiente de patatas

Queso de cabra frito con cebolla confitada

Brocheta de bacalao con extracto de hierbas

Cuenquito de rabo y puré fino de patatas

Taco de solomillo al ajillo

Pollo rustido con orégano y sésamo

Croquetas de ibérico

Tosta de foie y cebolla dulce

Cata de fideos tostados y langostinos

Mini tarta de mango

Brocheta de piña y melocotón con chocolate blanco

Bebidas: Vinos Blanco y Tinto del País, Cervezas y Refrescos

45,00 € por persona (IVA incluido)

DURACIÓN APROXIMADA 90 MINUTOS. ESTE SERVICIO SÓLO SE PODRÁ CONTRATAR PARA UN MÍNIMO DE 50 PERSONAS. POR DEBAJO DE ESTE NÚMERO DE COMENSALES, SE APLICARÁ UN SUPLEMENTO DE 6,00 € POR PERSONA.



Cóctel N°3

Chapata de ave y cuatro quesos

Bacalao con tomate y albahaca

Tosta de gula

Sándwich de pavo y vegetales fritos

Langostinos y mango a la plancha

Cucharilla de foie y melaza de frutos rojos

Solomillo de buey con pan inglés

Rodaballo en tempura

Brandada de verduras

Rabo de toro con puré fino

Pisto manchego con huevos de codorniz

Croquetas de ibérico

Crujiente de morcilla y manzana

Hojaldre de escalibada y queso

Salpicón de mariscos

Cata de arroz con pescado de roca

Chupito de chocolate blanco

Caramelo de fresa

Brocheta de fruta y mermelada de melocotón

Bebidas: Vinos Blanco y Tinto Crianza, Cervezas y Refrescos

53,00 € por persona (IVA incluido)

DURACIÓN APROXIMADA 90 MINUTOS. ESTE SERVICIO SÓLO SE PODRÁ CONTRATAR PARA UN MÍNIMO DE 50 PERSONAS. POR DEBAJO DE ESTE NÚMERO DE COMENSALES, SE APLICARÁ UN SUPLEMENTO DE 6,00 € POR PERSONA.



En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria informamos que todos nuestros platos pueden contener productos alérgenos o trazas de los mismos.

Por favor, si es usted alérgico o intolerante a algún alimento consulte al personal.

VP | Jardín de
Recoletos
L U J O 

Gil de Santivañes, 6

28001 Madrid

Tel. 91 781 16 40

Fax 91 781 16 41

www.recoletos-hotel.com

comercial.recoletos@vp Hoteles.com

Visite nuestro tour virtual:

www.recoletos-hotel.com/files/virtual-tours-recoletos/es/GENERAL_ES/