
Eve nity

2025

by Hotelatelier



COFFEE



CLASSIC

Café, Leche, Infusiones, Zumo de Naranja

9,50€

ESSENTIAL

Café, Leche, Infusiones, Zumo de Naranja

Mini Croissants | Mini Palmeras | Mini Napolitanas | Macarons (Elije una opción)

16,50€

ADVANCE

Café, Leche, Infusiones, Zumo de Naranja

Mini Cookies Chocolate

Bagel de Pavo con queso y pasas

Macedonia de Frutas

19,50€

EXPERIENCE

Café, Leche, Infusiones, Zumo de Naranja

Bizcocho Casero (Limón, Plátano, Chocolate o Clásico)

Mini Palmeras

Mini Gofre con cremoso de yogur y Frutos Rojos

Bagel de Jamón Ibérico con tomate

Macedonia de Frutas

26,50€



Coffee Permanente

Classic

Media Jornada: **4€**

Jornada Completa: **6€**

Essential

Media Jornada: **8€**

Jornada Completa: **10€**

Advance

Media Jornada: **10€**

Jornada Completa: **12€**

Experience

Media Jornada: **12€**

Jornada Completa: **14€**



Extras

Bizcocho Casero (Limón, Plátano, Chocolate o Clásico) **5,50€**

Brocheta de Frutas **5,50€**

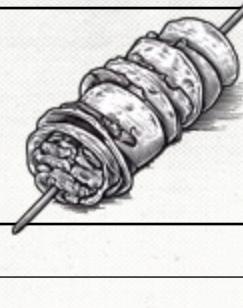
Bagel de Pavo con queso y pasas **5,50€**

Bagel de Salmón y aguacate **6€**

Bagel de Jamón Ibérico con tomate **6€**



FINGER



ESSENTIAL

Fríos

Tabla de Embutidos Ibéricos

Cucharita de Fuet con Tomate y Queso

Ensalada Cesar

Calientes

Croquetas de Jamón

Parrillada de Calabacín con Almendras y Tomate

Brocheta de Langostinos en tempura

Brocheta de Pulpo a la gallega

Minihamburguesa Brioche

Postres

Tiramisú

Macedonia de Frutas

Bebidas

Aqua, Refrescos y Cerveza.

55€

ADVANCE

Fríos

Tabla de Embutidos Ibéricos

Canapé de Foie Micuit con Frambuesa

Brochetas de Mozzarella y Tomates Cherry

Empanada de Atún

Calientes

Crema de Calabaza

Croquetas de Boletus

Brocheta de Merluza a la Romana con Ali-Oli Verde

Arroz Meloso de Costillas

Brocheta de Solomillo Ibérico con toque Hoisin

Postres

Cremoso de Yogurt y Frutas del Bosque

Tarta de Queso

Bebidas

Aqua, Refrescos y Cerveza.

60€

¡También puede añadir a su FINGER los EXTRAS que desee del FINGER EXPERIENCE!



FINGER EXPERIENCE

Configure su Finger Experience, con la siguiente base (4 Fríos, 4 Calientes, 2 Postres y 1 Opción de Bebida, o ampliar la selección en la categoría que desee). Añada los platos que prefiera de la lista de Extras a los platos base.

BASE

Fríos^{x4}

Tabla de Embutidos Ibéricos **10€**

Ensalada Cesar **9€**

* A elegir

* A elegir

Calientes^{x4}

Brocheta de Merluza a la Romana con Ali-Oli Verde **9€**

Minihamburguesa Brioche **7,5€**

* A elegir

* A elegir

Postres^{x2}

* A elegir

* A elegir

Bebidas^{x1}

* A elegir

EXTRAS



Fríos

Salmorejo Cordobés: **5€**

Mini pan de Pita con Hummus, Aguacate y Cebolla: **6€**

Ensalada de Cous-Cous con Verduras Asadas: **7€**

Ensalada de Burrata con Mango: **11€**

Tabla de Jamón Ibérico: **14€**

Tabla de Quesos Españoles: **16€**

Calientes

Crema de Calabaza: **5€**

Tartaletas de Gulas con Ali-Oli: **8€**

Tartaleas de Calabaza con Langostinos: **8,50€**

Hojaldre de Morcilla con Manzana Caramelizada: **8,50€**

Salmón con Sésamo y Salsa de Yogurt: **8,50€**

Pollo Rebozado con Salsa Cañí: **9€**

Patatas Baby al horno con Champiñones y Queso de Cabra: **9,50€**

Arroz de Coral de Carabineros con Langostinos: **10€**

Alcachofas con Salsa de Huevo Frito: **12€**

Postres

Macarons: **5€**

Mini Gofres con Yogurt y Frutos Rojos: **5€**

Tiramisú: **6€**

Tarta de Queso: **6€**

Bebida

Aqua, Refrescos y Cerveza: **4,50€**

Aqua, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco y Tinto: **7,50€**

Aqua, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto y Café: **10€**



CÓCTEL

Para mejorar su experiencia, damos la opción de convertir su FINGER a formato COCTEL, con un suplemento de **19€ / pax**

Event

by Hotelatelier



MENÚ



CLASSIC

Entrante

Crema de Calabaza con Leche de Coco y Nueces

Principal

Rigatoni con Crema de Tomate y Orégano

Postre

Cremoso de Yogurt con Frutas

Bebidas

Agua, Refresco, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto y Café

55€

ESSENTIAL

Entrante

Salmorejo de Pimientos Asados con Mimosa de Nueces

Principal

Papillote de Lubina y Pisto de Setas con Pedro Ximénez

Postre

Tartaleta de Limón

Bebidas

Agua, Refresco, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto y Café

60€

ADVANCE

Entrante

Parrillada de Verduras

Principal

Involtini de Costillas con toque de Hoisin y Patatas Panaderas

Postre

Coulant con Helado de Vainilla

Bebidas

Agua, Refresco, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto y Café

65€

CUSTOM

Si lo desea, puede configurar su Menú, con la siguiente base (1 Entrante, 1 Principal y 1 Postre), teniendo como obligatorio la sección de Bebida. Añada los platos que prefiera de la lista de Extras.

Entrante

* A elegir

Principal

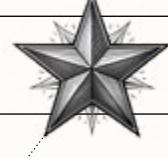
* A elegir

Postre

* A elegir

Bebidas

Agua, Refresco, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto y Café: **10€**



EXTRAS

Entrantes

Ensalada de Burrata con Frutos Rojos y Paletilla Ibérica: **15€**

Ravioli de Ricota y Espinacas con Crema de Trufada: **15€**

Ensalada de Tomate Rosa con Atún, Piquillo y Aceitunas Negras: **17€**

Principales

Bacalao con Coral de Carabineros al Verdejo: **26€**

Merluza a la Bilbaína: **28€**

Pluma Ibérica con Parmentier: **27€**

Solomillo de Ternera con Salsa de Boletus y Patatas Panaderas: **38€**

Postres

Tartaleta de Limón: **7€**

Milhojas de Crema y Nata: **10€**

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla: **10€**



¡También puede añadir al MENÚ que desee cualquiera de los EXTRAS del CUSTOM MENU!

NOTAS

Finger Menú

Mínimo de 10 personas

Cocktail Finger Menú

Mínimo de 25 personas

Duración aproximada del servicio

Coffee: 30 min.

Finger: 45 min.

Cóctel: 90 min.

Hora límite

23:00 hrs

El hotel necesita conocer la elección definitiva, así como el número final de comensales, 10 días antes de la realización del evento, siendo dicho número y menú el que se tendrá en cuenta para la facturación.

Agradeceremos nos faciliten con antelación cualquier alergia o necesidad dietética para preparar un menú a la medida.

IVA Incluido en todos los precios.

Eventier
by Hotelatelier