



**¡Siempre hay algo  
que celebrar!**

There is always something  
to celebrate!

# Cocktail 2022



**Silken**  
HOTELES



# COCKTAIL SOOK 1

## Pinchos Fríos

Pizarra de ibéricos

Tramezzini de cremoso de queso azul y nueces

Mini cucurucho de aguacate y huevas de trucha

Ensaladilla de ventresca

## Pincho calientes

Croquetas de jamón

Langostino en pasta bric, albahaca y salsa kimchi

Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimiento verde italiano

Bao de carrillera ibérica con ali oli de boletus

## Postres

Trufas de chocolate

Bebidas: Cervezas, Refrescos, vino Tinto / Blanco y cava Rossé.

**Precio: 22 €**

Cocktail válido a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 45 min –1 hora.  
Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

# COCKTAIL SOOK 2



**Cócteles**  
Cocktails

## Pinchos Fríos

Pizarra de ibéricos

Pizarra de queso Campoveja CyL (Ahumado\*, trufado, viejo)\*Mejor del mundo 2016

Tartaleta de aguacate y tomate seco

Bombón de foie con almendras

## Pincho calientes

Croquetas de jamón

Chupa Chups de pollo con corn flakes y reducción de cerveza-miel

Langostino frito en tempura con mahonesa de soja

Arroz de calamar guisado con ali oli de pimentón de la Vera

Bao de costilla asada y salsa hoisin

## Postres

Rocas de chocolate blanco y Peta Zeta

Pastas artesanas La Giranda de Matapozuelos

Bebidas: Cervezas, Refrescos, vino Tinto / Blanco y cava Rossé.

**Precio: 26 €**

Cocktail válido a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 1 hora – 1 hora 15 minutos  
Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

# COCKTAIL SOOK 3



Cócteles  
Cocktails

## Pinchos Fríos

Salmorejo cordobés con sal de jamón

Pizarra de jamón ibérico de bellota

Pizarra de queso Campoveja CyL (Ahumado\*, trufado, viejo)\*Mejor del mundo 2016

Cucurucho de tartar de atún con mahonesa

Bombón de foie con almendras

## Pincho calientes

Croquetas de jamón

Saam de papara ibérica con piparra y salsa de ostras

Gambón con panko japonés y salsa Thai picante

Arroz de rabo de toro con pesto de romero

Bao de tinta de calamar con chipirones a la andaluza y mahonesa de Yuzu

## Postres

Trufas de chocolate y rocas de chocolate blanco con Peta Zeta

Pastelitos “BELARIA”

Bebidas: Cervezas, Refrescos, vino Tinto / Blanco y cava Rossé.

**Precio: 30€**

Cocktail válido a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 1 hora 30 minutos  
Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

# ESTACIONES TEMÁTICAS



## Estación de quesos

De 20-49 personas: 6€

50 personas o más: 4€



## Estación Ibérica

Desde 20 personas: 6€



## Estación de Oriental

De 20-49 personas: 6€

50 personas o más: 4€

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

# COCKTAIL A MEDIDA



Nosotros les proponemos los platos y todo lo demás será a su gusto.

**Dinámica:** A continuación podrán elegir entre pinchos fríos, pinchos calientes y postres. Cada pincho tiene un coste de **2€**.

Elijan cuantos pinchos quieran y multipliquen ese número por 2€ para saber el coste total del cocktail por persona.

A ese precio deberán sumarle **8€** para completar el cocktail con la bebida.

***Ya solo les queda venir a disfrutar con nosotros de tan succulentos pinchos...***

Cocktails válidos a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 45 min / 60 min / 90 min dependiendo del número de pinchos contratados.  
Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

Suplemento vino Tinto Roble: 2€ / Crianza: 5€  
Suplemento Copa: 6€                      Copa Importación: 8€  
Suplemento licor: 2€

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.

The handmade preparation in our kitchen involves the handling of all the allergens to be declared according to the rules (EU)1169/2011. If you need information about any dish, do not hesitate to ask our staff



## Pinchos fríos

Salmorejo de mango con berenjena crujiente  
Salmorejo cordobés con grissini de pan  
Vasito de crema de queso castellano con tapenade y tomate cherry  
Ajo-blanco con coco y sardina ahumada  
Miniblini de mousse de foie y Pedro Ximenez  
Miniblini de queso zamorano y cebolla crujiente  
Mousse de queso ahumado, mermelada de tomate y picada de anchoas  
Coca de hojaldre con anchoas y tapenade de aceitunas negras  
Tacos de atún al sésamo con salsa ponzu casera  
Pizarra de queso Campoveja (ahumado, trufado y viejo)  
Pizarra de paleta ibérica de bellota  
Pizarra de ibéricos  
Pizarra de cecina de león  
Tramezzini de salmón con queso crema  
Tramezzini de cremoso de queso azul y nueces  
Tramezzini de boquerones y pesto rojo  
Cucharita de salmón ahumado con mousse de aguacate  
Tartaleta de aguacate y tomate seco  
Tartar de tomate y mousse de atún  
Profiterol con crema de queso azul u pera  
Bombón de queso de cabra, nueces y miel  
Bombón de foie con almendras  
Mini cucurucho de aguacate y huevos de trucha  
Mini cucurucho de tartar de atún con mayosoja

## Pincho calientes

Chupito de crema castellana con crujiente de jamón  
Crema de setas con queso trufado  
Ravioli de morcilla y piñones  
Tartaleta de morcilla de Burgos, miel y piñones  
Croquetas caseras de jamón  
Langostino frito en tempura con mahonesa de soja  
Langostino envuelto en pasta bric, albahaca y salsa kimchi  
Cola de Gambón en panko japonés con salsa thai picante  
Chupa chups de pollo empanado con cork-flakes y reducción de cerveza miel  
Brocheta de pollo satay con cacahuete tostado  
Tartaleta de bacalao ajoarriero  
Bao de tinta de calamar con chipirones a la andaluza y mahonesa de yuzu  
Bao de carrillera ibérica con ali oli de boletus  
Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada  
Taco de carrillera de cerdo guisada con patata rota  
Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimiento verde italiano  
Arroz de rabo de toro con pesto de romero

## Postres

Tartaleta de crema al ron con moras  
Vasito de Panacotta de lima y frambuesas  
Trufas de chocolate  
Cucharita de mousse de frutos rojos  
Mousse de chocolate blanco con tierra de cacao  
Roca de chocolate blanco y peta zeta  
Taco de tarta de queso con frutos rojos  
Hojaldre de verdejo artesano La Giralda  
Pastas artesanas La Giralda  
Mini pasteles BELARIA

The logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes. One plane is vertical, another is horizontal, and the third is a third plane overlapping them, creating a 3D effect. The text is centered within this graphic.

# Silken

HOTELES