



# ¡Siempre hay algo que celebrar!

There is always something  
to celebrate!

Haz de tu evento un momento  
inolvidable, confiando en un equipo  
profesional con años de experiencia para  
brindar el mejor servicio a tus invitados



**Silken**  
HOTELES



## Cócteles

Cocktails

## AIETE

Dip de de aguacate con aceite verde y escarola frisee

Tartaleta brisee de tartar de tomate, aguacate y queso feta

Bocadito de surimi con huevo rallado

Pan de pita con pastrami, cogollo y tomate cherry

Brocheta de champiñones con vinagreta de ajo y perejil y tartar de tallo de champiñón

Croquetas variadas

Jamón ibérico, bacalao, boletus, marisco, pollo

Gamba gabardina

Pan bao con bolognesa de txipis y cebolla roja encurtida

Gyozas de pollo,verduras, soja y jengibre

Brownie con fruta de temporada

Tarta de queso casera

### Bebidas

Agua, refrescos , cerveza y vino

38 € ( IVA incluido)

Duración del servicio: 1,5 h

Servicio de pie



## Cócteles

Cocktails

### MIRAMON

Gazpacho de remolacha escalibada con aceite de cebollino

Cucharita brisee de rillete de antxoa

Tartaleta brisee de hummus de garbanzos con curcuma, piparras encurtidas, sésamo negro y blanco y pimentón dulce

Tartaleta brisee de salmón marinado y queso crema a las finas hierbas

Pan de pita de salpicón de bonito, piparra y anchoa en salazón

Focaccia romana con paleta ibérica

Brocheta de langostino con vinagreta de zanahoria y aceite de cebollino

Croquetas variadas

Jamón ibérico, bacalao, boletus, marisco, pollo

Pan bao de cochinita pibil, cebolla roja, piparras y mahonesa chipotle.

Samosa de morcilla de puerro y cebolla

Repostería variada

Bebidas

Agua, refrescos , cerveza y vino

43€ ( IVA incluido)

Duración del servicio: 1,5 h

Servicio de pie

*Los platos indicados pueden tener trazas de alérgenos . Las personas que padezcan alergias o intolerancias se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.*



## Cócteles

Cocktails

## AMARA

Salmorejo andaluz

Gilda

Brocheta de salmón marinado con vinagreta de mango

Pintxo de bonito en escabeche, antxoa en salazón y piparra encurtida

Tartaleta brisee de salpicón de marisco

Brocheta de calamar a la plancha con ajili – mojili

Finger de berenjena marinada con yogur especiado con ras hanout

Brocheta de solomillo madurado a la plancha con teriyaki

Sam de medallón de merluza rebozada con mayonesa de lima

Ravioli crujiente con tartar de gamba roja, vieira ,mejillón kimchi

Repostería variada

**Bebidas**

**Agua, refrescos , cerveza y vino**

**49€ ( IVA incluido)**

Duracion del servicio: 1,5 h

Servucui de pie



## Cócteles

Cocktails

## BEBIDAS

Todos nuestros servicios incluyen:

Agua

Refrescos

Cerveza

Cerveza sin alcohol

Vino tinto crianza

Vino blanco verdejo

Vino Rosado

## SUPLEMENTOS

Txakoli 3,00 €

Vermouth 4,20 €

Copa de Cava 6,00 €

Copa de Champagne 10,00 €

Café 1,80 €



# Cócteles

Cocktails

## CONDICIONES COCTEL

- El hotel Silken Amara Plaza se reserva la asignación del salón en función del número de comensales.
- Los cocteles de menos de 20 comensales que se celebren en salón privado tendrán un suplemento .
- El número de comensales a facturar, será el contratado con 48 horas de antelación a la fecha del evento.
- En el momento de la confirmación de la reserva, se solicitará la entrega de 250€ en concepto de fianza que será descontado en la factura final.
- En caso de querer prolongar el servicio de bebida transcurrido el tiempo contratado conllevará un suplemento de 8€ por persona y hora (max. 2h)
  - *Este suplemento no incluye reposición de comida tras la hora de servicio, consultar precio en caso de querer aumentar el servicio de comida.*
  - *Transcurrido el tiempo de prolongación se da por finalizado el servicio y se procede a la recogida del salón*
- Rogamos comuniquen las alergias o intolerancias de los asistentes como mínimo 7 días antes del evento para poder elaborar un coctel acorde.



## Cócteles

Cocktails

## AIETE

Avocado dip with green oil and endive frisee

Tomato, avocado and feta tartar brisee tartlet

Surimi canape with grated egg

Pita bread with pastrami, cabbage and cherry tomatoes

Mushroom kebab with garlic and parsley vinaigrette and  
mushroom stalk tartar

Croquettes

(Iberian cured ham, cod, boletus, seafood, chicken)

Fried prawns

Bao bread with squid bolognaise and pickled red onion

Chicken, vegetables, soya and ginger gyozas

Brownie with seasonal fruit

Homemade cheesecake

Drinks

Water, soft drinks, beer and wine

**38€ (VAT included)**

Duration of service: 1 hour 30 minutes

Standing service



## Cócteles

Cocktails

## MIRAMON

Gazpacho of roasted beetroot with chive oil

Anchovy rillete canapé

Chickpea hummus brisee tartlet with curcuma, pickled peppers, black and white sesame and sweet paprika

Marinated salmon and herb cream cheese brisee tartlet

Pita bread with salted anchovies and “piparra”

Focaccia romana with iberian ham

Prawn brochette with carrot vinaigrette and chive oil

Assorted croquettes

Iberian ham, cod, boletus, seafood, chicken

Cochinita pibil, red onion, red peppers and chipotle mayonnaise.

Leek and onion black pudding samosa.

Assorted pastries

### Drinks

Water, soft drinks, beer and wine

43€ (VAT included)

Duration of service: 1 hour 30 minutes

Standing service





## Cócteles

Cocktails

## AMARA

Andalusian Salmorejo

Gilda

Marinated salmon brochette with mango vinaigrette

Pintxo of pickled tuna, salted anchovy and pickled piparra

Brisee tartlet of seafood salpicón

Grilled squid brochette with ajili - mojili

Marinated aubergine finger with spiced yoghurt with ras hanout

Grilled matured sirloin steak kebab with teriyaki

Sam of battered hake medallion with lime mayonnaise

Crispy ravioli with red prawn tartar, scallop and kimchi mussel

Assorted pastries

Drinks

Water, soft drinks, beer and wine

**43€ (VAT included)**

Duration of service: 1 hour 30 minutes

Standing service



## Cócteles

Cocktails

## BEVERAGES

All our services include:

Water

Soft drinks

Beer

Alcohol free beer

Crianza red wine

Verdejo white wine

Rosé wine

## SUPLEMENTOS

Txakoli 3,00 €

Vermouth 4,20 €

Glass of cava 6,00 €

Glass of Champagne 10,00 €

Coffee 1,80 €



# Cócteles

Cocktails

## COCKTAIL CONDITIONS

- The Silken Amara Plaza Hotel reserves the right to assign the room according to the number of guests.
- Cocktail parties with less than 20 guests held in a private room will be subject to a supplement
- The number of persons to be billed will be the number of guests contracted 48 hours before the date of the event
- At the time of confirmation of the reservation, a deposit of 250€ will be requested, which will be deducted from the final bill
- If you wish to extend the drink service after the contracted time has finished, there will be a supplement of €8 per person per hour (max. 2h).
- This supplement does not include food replacement after the service time, please consult price in case you want to increase the food service.
- After the extension time has passed, the service will be considered as finished and the room will be collected.
- Please inform us of any allergies or intolerances at least 7 days before the event so that we can prepare a suitable cocktail.



## Cócteles

Cocktails

## AIETE

Trempelette d'avocat à l'huile verte et endive frisée

Tartelette brisée de tartare de tomates, avocat et feta

Sandwich au surimi et à l'œuf râpé

Pain pita au pastrami, chou et tomates cerises

Brochette de champignons avec vinaigrette à l'ail et au persil et  
tartare de pieds de champignons

Croquettes assorties

Jambon ibérique, morue, bolets, fruits de mer, poulet

Crevettes et gambas

Bao de pain avec bolognaise de calamars et oignons rouges marinés

Gyozas au poulet, aux légumes, au soja et au gingembre

Brownie avec fruits de saison

Gâteau au fromage fait maison

Boissons

Eau, boissons non alcoolisées, bière et vin

38 € (TVA incluse)

Durée du service : 1,5 h

Service debout



## Cócteles

Cocktails

## MIRAMON

Gazpacho de betteraves grillées à l'huile de ciboulette

Petite cuillère de rilette d'anchois

Tartelette brisée au houmous de pois chiches avec curcuma, poivrons marinés, sésame noir et blanc et paprika doux

Tartelette brisée au saumon mariné et au fromage frais aux herbes

Pain pita aux anchois salés, aux grains de poivre et aux anchois salés

Focaccia romana au jambon ibérique

Brochette de crevettes à la vinaigrette de carottes et à l'huile de ciboulette

Croquettes assorties

Jambon ibérique, morue, bolets, fruits de mer, poulet

Pain bao cochinita pibil, oignon rouge, poivrons rouges et mayonnaise au chipotle

Samosa de boudin noir aux poireaux et à l'oignon

Assortiment de pâtisseries

Boissons

Eau, boissons non alcoolisées, bière et vin

43 € (TVA incluse)

Durée du service : 1,5 h

Service debout



# Cócteles

Cocktails

## AMARA

Salmorejo andalou

Gilda

Brochette de saumon mariné avec vinaigrette de mangue

Pintxo de thon mariné, anchois salés et poivrons marinés

Tartelette brisée de salpicon de fruits de mer

Brochette de calamars grillés avec ajili – mojili

Aubergine mariné au yaourt épicé au ras hanout

Brochette de faux-filet grillé au teriyaki

Sam de médaillon de merlu enrobé de pâte à frire avec mayonnaise au citron vert

Raviolis croustillants avec tartare de crevettes rouges, coquilles Saint-Jacques et moules au kimchi

Assortiment de pâtisseries

Boissons

Eau, boissons non alcoolisées, bière et vin

49 € (TVA incluse)

Durée du service : 1,5 h

Service debout



## Cócteles

Cocktails

## BOISSONS

Tous nos services comprennent :

Eau

Boissons

Bière

Bière sans alcool

Vin rouge crianza

Vin blanc verdejo

Vin rosé

## SUPPLÉMENTS

Txakoli 3,00 €

Vermouth 4,20 €

Coupe Cava 6,00 €

Coupe Champagne 10,00 €

Café 1,80 €



**Cócteles**

Cocktails

## CONDICIONES COCTEL

- L'hôtel Silken Amara Plaza se réserve le droit d'attribuer la salle en fonction du nombre d'invités.
- Les cocktails de moins de 20 personnes organisés dans une salle privée feront l'objet d'un supplément.
- Le nombre de convives à facturer sera le nombre de personnes contractés 48 heures avant la date de l'événement.
- Au moment de la confirmation de la réservation, un acompte de 250 € sera demandé, qui sera déduit de la facture finale.
- Si vous souhaitez prolonger le service de boissons après l'heure convenue, un supplément de 8 € par personne et par heure (max. 2 h) vous sera demandé.
- Ce supplément n'inclut pas le remplacement de la nourriture après le temps de service, veuillez consulter le prix au cas où vous souhaiteriez augmenter le service de nourriture.
- Une fois le temps de prolongation écoulé, le service sera considéré comme terminé et la salle sera récupérée.
- Veuillez nous informer de toute allergie ou intolérance au moins 7 jours avant l'événement afin que nous puissions préparer un cocktail adapté. El hotel Silken Amara Plaza se reserva la asignación del salón en función del número de comensales.



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