



# MENÚ 1

## COCKTAIL MENU

vinccihoteles

### FRÍOS

Selección de Gazpachos; Zanahoria, Espinaca y Salmorejo

Selección de Quesos

Selección de Ibéricos

Cucharita de Foie con Bizcocho de Frutos Secos & P.X.

Tataki de Solomillo de Ternera con Sésamo

Tosta Tataki de Atún Rojo con Wakame y salsa Soriyuki

Mini Ensalada de Queso de Cabra con Vinagreta

Tosta de Steak Tartar

Nuestra Ensaladilla Rusa

Tartaleta de Piquillos con Setas

Mejillón en Escabeche sobre pimiento Asado y Piñones asados

Empanada Templada Gallega

### COLD APPETIZERS

Gazpachos Assortment: Carrot, Spinach & Spanish "Salmorejo"

Cheese Platter

Cold Cuts Assortment

Spoonful of foie gras with nut cake and P.X.

Beef Tenderloin Tataki with Sesame Seed

Red Tuna Tataki with Wakame & Soriyuki sauce

Little salad with goat cheese & vinaigrette

Steak Tartar on Toast

"Ensaladilla Rusa" (Spanish Potatoe Salad)

Spanish Pepper Tartlet with Mushrooms

Mussels in Pickled Sauce, Roasted Pepper & Roasted Pine Nuts

Galician Style Pie

Precios por persona con **10% IVA incluido** y válidos salvo error tipográfico. Misma elección de platos para todos los comensales Consulte nuestros menús especiales (vegetarianos, intolerancias...). El nº definitivo de comensales se confirmará **48h antes del evento** siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de **Anisakis**. Prices per person with 10% VAT included and valid except typo error. Same appetizers selection for all diners. Ask for special menus (vegetarian, intolerances,...). The final diner number will be confirmed **48h in advance of the event date**. Also, these will be the minimum number of invoiced diners. All raw consumer fishery products served in this establishment comply with the provisions of the prevention regulations of **Anisakis**.

# MENÚ 1

# COCKTAIL MENU

vinccihoteles

## CALIENTES

Risotto de Boletus con Aroma de Trufa y Parmesano  
Cazuelita de Mini Albóndigas Encebolladas con Patatas Paja  
Selección de Croquetas  
Brocheta de Pulpo a la Plancha sobre Parmentier  
Langostinos Crujientes en Panko con Salsa Agridulce  
Daditos de Merluza con Mahonesa de Lima  
Mini Burguer de Rabo de Toro con Rúcula  
Mini Burguer de Ternera con Queso Brie y Cebolla Caramelizada  
Delicias de Pollo con Panko y Salsa de Mostaza y Miel  
Brocheta de Pollo Teriyaki  
Taco de Cochinito Confitado

## WARM APPETIZERS

Boletus Mushroom Risotto with Truffle Scent and Parmesan  
Ox Meatballs with Onion and Shoestring Potatoes  
Croquettes Assortment  
Skewer Grilled Octopus with Parmentier  
Crunchy Shrimps in Tempura Skewer & Sweet and Sour Sauce  
Hake Cubes with Lime Mayonnaise  
Bull's Tail Mini-Burger Beef  
Mini-Burger with Brie Cheese & Caramelized Onion  
Panko Crispy Chicken with Mustard & Honey Sauce  
Skewered Teriyaki Chicken  
Suckling Pig Taco

Precios por persona con **10% IVA incluido** y válidos salvo error tipográfico. Misma elección de platos para todos los comensales Consulte nuestros menús especiales (vegetarianos, intolerancias...). El nº definitivo de comensales se confirmará **48h antes del evento** siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de **Anisakis**. Prices per person with 10% VAT included and valid except typo error. Same appetizers selection for all diners. Ask for special menus (vegetarian, intolerances,...). The final diner number will be confirmed **48h in advance of the event date**. Also, these will be the minimum number of invoiced diners. All raw consumer fishery products served in this establishment comply with the provisions of the prevention regulations of **Anisakis**.

# MENÚ 1

## COCKTAIL MENU

vinccihoteles

### POSTRES

Selección de Repostería

Brocheta de Brownie con Dulce de Leche

Daditos de Cheesecake con Frambuesa

Sorbete de Mojito

Sorbete de Mango

### DESSERTS

Pastry Assortment

Brownie with Milk Caramel

Cheesecake with Raspberry

Mojito Sorbet

Mango Sorbet

Precios por persona con **10% IVA incluido** y válidos salvo error tipográfico. Misma elección de platos para todos los comensales Consulte nuestros menús especiales (vegetarianos, intolerancias...). El nº definitivo de comensales se confirmará **48h antes del evento** siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de **Anisakis**. Prices per person with 10% VAT included and valid except typo error. Same appetizers selection for all diners. Ask for special menus (vegetarian, intolerances,...). The final diner number will be confirmed **48h in advance of the event date**. Also, these will be the minimum number of invoiced diners. All raw consumer fishery products served in this establishment comply with the provisions of the prevention regulations of **Anisakis**.

# COCKTAIL MENU

vinccihoteles

## TARIFAS

4 Aperitivos Fríos + 4 Aperitivos Calientes + 2 Postres  
Tiempo estimado de 1 hora 52,00 €

5 Aperitivos Fríos + 5 Aperitivos Calientes + 2 Postres  
Tiempo estimado de 1 hora y 10 min 56,00 €

6 Aperitivos Fríos + 6 Aperitivos Calientes + 2 Postres  
Tiempo estimado de 1 hora y 20 min 60,00 €

7 Aperitivos Fríos + 7 Aperitivos Calientes + 2 Postres  
Tiempo estimado de 1 hora y 30 min 64,00 €

8 Aperitivos Fríos + 8 Aperitivos Calientes + 2 Postres  
Tiempo estimado de 1 hora y 40 min 68,00 €

9 Aperitivos Fríos + 9 Aperitivos Calientes + 2 Postres  
Tiempo estimado de 1 hora y 50 min 72,00 €

10 Aperitivos Fríos + 10 Aperitivos Calientes + 2 Postres  
Tiempo estimado de 2 horas 76,00 €

El Precio del Aperitivo Completo + 3 Postres  
Tiempo estimado de 2 horas y 30 min 80,00 €

Bebidas Incluidas durante el servicio del Cocktail

[Consultar suplemento por uso de Terrazas & Food&Bar Capitol](#)

## RATES

4 Cold Appetizers + 4 Warm Appetizers + 2 Desserts  
Estimated Time 1 hour 52,00 €

5 Cold Appetizers + 5 Warm Appetizers + 2 Dessert  
Estimated Time 1 hour & 10 min 56,00 €

6 Cold Appetizers + 6 Warm Appetizers + 2 Dessert  
Estimated Time 1 hour & 20 min 60,00 €

7 Cold Appetizers + 7 Warm Appetizers + 2 Dessert  
Estimated Time 1 hour & 30 min 64,00 €

8 Cold Appetizers + 8 Warm Appetizers + 2 Dessert  
Estimated Time 1 hour & 40 min 68,00 €

9 Cold Appetizers + 9 Warm Appetizers + 2 Dessert  
Estimated Time 1 hour & 50 min 72,00 €

10 Cold Appetizers + 10 Warm Appetizers + 2 Dessert  
Estimated Time 2 hours 76,00 €

Full Appetizers Menu + Dessert  
Estimated Time 2 hours & 30 min 80,00 €

Beverages are included during the Cocktail Service

[Consult for Terrace & Food&Bar Capitol Supplement](#)

Precios por persona con **10% IVA incluido** y válidos salvo error tipográfico. Misma elección de platos para todos los comensales Consulte nuestros menús especiales (vegetarianos, intolerancias...). El nº definitivo de comensales se confirmará **48h antes del evento** siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de **Anisakis**. Prices per person with 10% VAT included and valid except typo error. Same appetizers selection for all diners. Ask for special menus (vegetarian, intolerances,...). The final diner number will be confirmed **48h in advance of the event date**. Also, these will be the minimum number of invoiced diners. All raw consumer fishery products served in this establishment comply with the provisions of the prevention regulations of **Anisakis**.

# COCKTAIL MENU

vinccihoteles

## ESTACIONES

ESTACIÓN SUSHI MAKI, NIGIRI, FUTOMAKI	15 €/pax
ESTACIÓN DE QUESOS	15 €/pax
ESTACIÓN DE MEXICANA	15 €/pax
ESTACIÓN DE ARROCES	10 €/pax
ESTACIÓN AMERICANA	15 €/pax
ESTACIÓN MOJITOS	12 €/pax
CANDY BAR	12 €/pax
CINEMA CANDY BAR	12 €/pax
CHOCOLATE CON CHURROS	10 €/pax
ESTACIÓN DE CERVEZAS (Mahou, Estrella Galicia y Alhambra)	15 €/pax

## STATIONS

SUSHI MAKI, NIGIRI, FUTOMAKI	15 €/pax
CHEESES	15 €/pax
MEXICAN STATION	15 €/pax
RICE STATION	10 €/pax
AMERICAN STATION	15 €/pax
MOJITOS STATION	12 €/pax
CANDY BAR	12 €/pax
CINEMA CANDY BAR	12 €/pax
CHOCOLATE WITH CHURROS	10 €/pax
BEER STATION (Mahou, Estrella Galicia y Alhambra)	15 €/pax

Consultar suplemento por uso de Terrazas & Food&Bar Capitol

Consult for Terrace & Food&Bar Capitol Supplement

Precios por persona con **10% IVA incluido** y válidos salvo error tipográfico. Misma elección de platos para todos los comensales Consulte nuestros menús especiales (vegetarianos, intolerancias...). El nº definitivo de comensales se confirmará **48h antes del evento** siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de **Anisakis**. Prices per person with 10% VAT included and valid except typo error. Same appetizers selection for all diners. Ask for special menus (vegetarian, intolerances,...). The final diner number will be confirmed **48h in advance of the event date**. Also, these will be the minimum number of invoiced diners. All raw consumer fishery products served in this establishment comply with the provisions of the prevention regulations of **Anisakis**.

# COCKTAIL MENU

vinccihoteles

## CORTADOR DE JAMÓN

### Estación con una pieza de jamón

Suplemento Cortador & Jamón Ibérico de Cebo de Campo 7,5Kg	520,00 €
Suplemento Cortador & Jamón Ibérico de Bellota Gran Rsva 7,5Kg	650,00 €
Suplemento Cortador & Jamón de Bellota 100% Ibérico 7,5Kg	750,00 €

### Estación con dos piezas de jamón

Suplemento Cortador & Jamón Ibérico de Cebo de Campo 7,5Kg	820,00 €
Suplemento Cortador & Jamón Ibérico de Bellota Gran Rsva 7,5Kg	1.100,00 €
Suplemento Cortador & Jamón de Bellota 100% Ibérico 7,5Kg	1.250,00 €

## EXTRAS

Servicio de ropero 3 horas, mínimo	350,00 €
Servicio de ropero hora extra	90,00 €
Audiovisuales ( Pantalla 1,60x1,80m & cañón)	220,00 €
Megafonía	150,00 €
Técnico de audiovisuales	240,00 €
DJ	750,00 €

## HAM CUTTER

### Station with one ham piece

Supplement Natural Range Feed Ham & Ham Cutter 7,5Kg	520,00 €
Supplement "Gran Reserva" Acorns Feed Ham & Ham Cutter 7,5Kg	650,00 €
Supplement Acorns Feed 100% Iberian Ham & Ham Cutter 7,5Kg	750,00 €

### Station with two ham pieces

Supplement Natural Range Feed Ham & Ham Cutter 7,5Kg	820,00 €
Supplement "Gran Reserva" Acorns Feed Ham & Ham Cutter 7,5Kg	1.100,00 €
Supplement Acorns Feed 100% Iberian Ham & Ham Cutter 7,5Kg	1.250,00 €

## EXTRAS

Wardrobe Service, minimum 3 hours	350,00 €
Wardrobe Service, extra hour	90,00 €
Audiovisuals (Screen 1,60x1,80m & Projector)	220,00 €
Microphone & Speakers	150,00 €
Audiovisuals Technician	240,00 €
DJ	750,00 €

Precios por persona con **10% IVA incluido** y válidos salvo error tipográfico. Misma elección de platos para todos los comensales Consulte nuestros menús especiales (vegetarianos, intolerancias...). El nº definitivo de comensales se confirmará **48h antes del evento** siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de **Anisakis**. Prices per person with 10% VAT included and valid except typo error. Same appetizers selection for all diners. Ask for special menus (vegetarian, intolerances,...). The final diner number will be confirmed **48h in advance of the event date**. Also, these will be the minimum number of invoiced diners. All raw consumer fishery products served in this establishment comply with the provisions of the prevention regulations of **Anisakis**.

## BARRA LIBRE/ OPEN BAR

### Básica/ Standard

#### Ron

Barceló Añejo, Brugal

#### Ginebra

Beefeater, Seagrams

#### Vodka

Absolut

#### Whisky

Ballantines, Johnnie Walker Red,

Dewars White Label

### Precio/ Rates

Dos primeras horas/ First two hours: 34,00 € / pax

Hora Extra/ Extra hour: 15,00 € / pax / hora

## BARRA LIBRE/ OPEN BAR

### Premium

#### Ron

Barceló Añejo, Brugal, Matusalen

#### Ginebra

Beefeater, Seagrams, Martin Millers

#### Vodka

Absolut, Beluga Noble

#### Whisky

Ballantines, Johnnie Walker Red, Dewars 12 años,

Johnnie Walker Black

### Precio/ Rates

Dos primeras horas/ First two hours: 38,00 € / pax

Hora Extra/ Extra hour: 17,00 € / pax / hora