



# Cóctel *Gastro Azotea*

Ven  
A CELEBRAR  
*tu evento*



en el cielo  
• *de Toledo* •





# Cóctel Azotea

50,00€/ persona  
IVA incluido

## *Snack Fríos*

Salmorejo de fresa y caviar de albahaca  
Foie almendrado y frutos rojos  
Degustación de quesos de la zona, nueces y frutos secos  
Grissinis de jamón ibérico Montes de Toledo, tomate y aceite  
Pan de pita relleno de lomo de orza y pesto de albahaca  
Mini conos de tartar de atún rojo, lima fresca y aguacate  
Enlatado de asadillo manchego y perdiz escabechada  
Flor manchega, brandada de bacalao, tomate y aceituna

## *Snack Calientes*

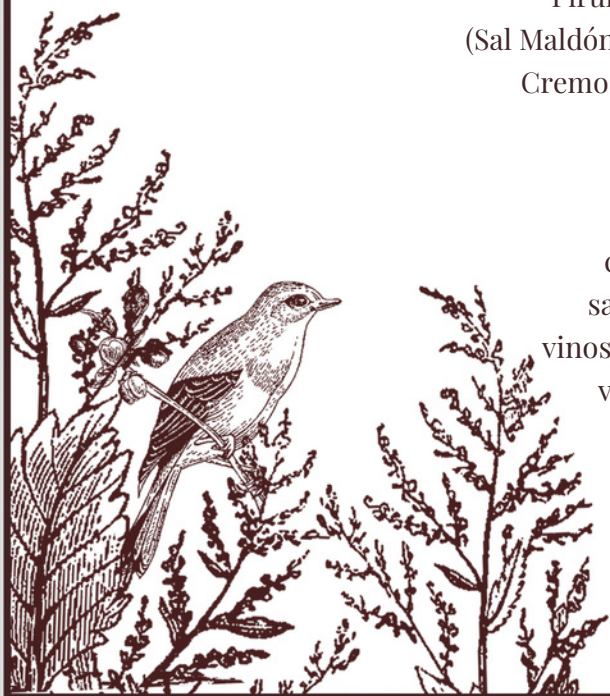
Croqueta de jamón ibérico y confitura de tomate  
Crujientes de langostino y mayonesa de soja  
Pulpo a la parrilla, cremoso de patata asada y aceite de pimentón  
Briwat vegetal de espinacas, queso azul y miel de caña  
Piruletas de gamba al ajillo  
Brochetas de pollo tandoori y creme fraiche  
Mini burger de Wayu de Toledo  
Canelón de pato, manzana Golden al P.X.  
Risotto de hongos, trufa  
y queso manchego

## *Para endulzar*

Brochetas de frutas al natural y chocolate blanco  
Piruletas de chocolate negro  
(Sal Maldón, pimienta rosa y frambuesa)  
Cremoso de mango, yogurt y lima

## *Bebidas*

Agua, refrescos,  
cerveza con y sin,  
sangría "La Azotea",  
vinos de aguja semidulces,  
vino tinto y blanco





## Carta de Snack Extras

Si deseas cambiar algún Snack, lo hablamos.

### *Snack Fríos*

Blinis de salmón ahumada y salsa tártara  
Coca crujiente de hummus y perlas de remolacha (vegetariano)  
Tartar vegetal y mousse de albahaca (vegetariano)  
Ensalada hinojo fresco, pato crujiente y vinagreta de naranja  
Ensaladilla rusa 2.0  
Ajo blanco y tartar de gambas  
Mini pita de lomo de orza y pesto de albahaca  
Roshif a la mostaza antigua  
Volt au Vent de mousse de queso azul y cebolla caramelizada  
Steak tartar de ternera y yema de huevo curada  
3.00€ / Snack extra

### *Snack Calientes*

Espárragos en tempura y mayonesa de curry  
Delicias de Bacalao en tempura negra  
Croquetas de carabineros  
Brochetas de pulpo y aceite de pimentón  
Migas manchegas y huevo de codorniz  
Pan bao de pulled porck y salsa barbaao  
Risotto de hongos al tartufo  
Rollitos crujientes de morcilla y manzana  
Saquitos crujientes de gambas y caramelo de soja  
Lomo de jabalí ahumado y crujiente de cacahuete  
3,50€ / Snack extra

### *Dulces*

Arroz con leche y manzana osmotizada al limón  
Bizcocho de zanahoria y crema de mantequilla  
Brownie de chocolate  
Cremoso de queso y frutos rojos  
Mousse de chocolate blanco al cardamomo  
Natillas de mazapán  
Tiramisú en vaso  
Tocinillo de cielo  
2,50€ / Snack extra





Si deseas hacer especial tu Cóctel te ofrecemos:

### *“Nuestros Puestos Temáticos”*

Puesto de Jamón Ibérico cortado a vista del cliente por un cortador profesional  
850€/Jamón (recomendado para mínimo 70 comensales)

Puesto de Paleta Ibérica cortada a vista del cliente por un cortador profesional  
400€/Paleta (recomendado para mínimo 35 comensales)

Puesto de Degustaciones de Arroces, Ave, Marisco y Negro de chipirones y langostinos,  
todos al estilo Señoret  
8,50€ por comensal

Puesto de pulpería, pulpo cocido a vista del cliente y servido a feira  
10,50€ por comensal

Puesto de cocteles, Mojito y Mojito de Sabores, San Francisco  
y Piña Colada (incluidos sin alcohol) 12€ por comensal

Beer & Beer. Puesto decorado con selección de 5 cervezas  
(según temporada y mercado)  
10,50€ por comensal

### **“Para entretener a tus invitados si llegas tarde...Pasatiempos en Mesa”**

Yuca crujiente y crema de queso manchego	1,50€ por comensal
Nachos caseros y guacamole	1,50€ por comensal
Pan turco y humus	1,50€ por comensal
Aceitunas Gordal rellenas de Manchego y Anchoas	1,50€ por comensal
Gildas Caseras (aceituna, anchoa y piparra)	2,00€ por comensal
Patatas Chips caseras con un toque de la Vera	1,50€ por comensal

### **“After Event”**

Barra libre de bebidas:	
Silver 1 Horas	14,50€ por comensal (Primeras Marcas)
Sigüientes Horas	10,00€ por comensal
Champan Moët Chandon	60,00€ por Botella





## *Condiciones de reserva*

- Mínimo reservable de 20 comensales hasta máximo de 100.
- Duración estimada del evento 90 minutos.
- Si no se contrata ningún otro servicio se abrirá al público el espacio del evento a la finalización del coctel.
- No se reserva en exclusiva la totalidad de la Azotea para la celebración del evento, siempre quedará un espacio reservado para clientes del hotel u otros clientes.
- La Azotea es un espacio al aire libre, por lo que si el día del evento el tiempo no es favorable para su realización al aire libre, se deberá celebrar en otro espacio del hotel.

### ***Forma de pago:***

- Depósito de garantía del 50% del total del evento 45 días antes de la fecha de este.
- Confirmación del menú 21 días antes del evento. Además, en esa fecha se informará de un número más aproximado de asistentes al evento.
- Confirmación de número de asistentes 4 días antes de la fecha del evento. Este número quedará fijado como mínimo facturable.
- Pago del restante 50% del total del evento 4 días antes de la fecha del evento.
- Una vez realizado el pago final;
  - Si el número de comensales fuera mayor al contratado, se cobrará la diferencia al finalizar el evento.
  - En caso de que el número de comensales el día del evento sea menor al contratado, se pagará el número de comensales contratado.

