



HOTEL & SPA

URSO

MADRID

VIDA MODERNA EN UN PALACIO

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Independently minded



URSO HOTEL & SPA Y EL MÍTICO RESTAURANTE DELICATESEN
CUENLLAS UNEN SU GUSTO POR LO EXQUISITO, PARA
OFRECERLES LAS SIGUIENTES PROPUESTAS:

COFFEE BREAKS

MENÚS CORPORATIVOS

MENÚS CÓCTELES



COFFEE

BREAKS

MENUS



COFFEE BREAK NO.1

SELECCIÓN DE INFUSIONES PREMIUM

NESPRESSO CON VARIEDAD DE CÁPSULAS

ZUMO DE NARANJA NATURAL

BOLLERÍA VARIADA; CROISSANT; CARACOLA; NAPOLITANA DE CHOCOLATE

TORTILLA DE PATATA

BROCHETAS DE FRUTA



COFFEE BREAK NO.2

SELECCIÓN DE INFUSIONES PREMIUM

NESPRESSO CON VARIEDAD DE CÁPSULAS

ZUMO DE NARANJA NATURAL

BOLLERÍA VARIADA; CROISSANT, CARACOLA, NAPOLITANA DE CHOCOLATE

MINI CHAPATAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON TOMATE

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO CON TRUFA NEGRA

MINI TARTITAS DE CREMA DE VAINILLA CON FRUTA FRESCA

BROCHETAS DE FRUTA



COFFEE BREAK NO.3

SELECCIÓN DE INFUSIONES PREMIUM

NESPRESSO CON VARIEDAD DE CÁPSULAS

ZUMO DE NARANJA NATURAL

BOLLERÍA VARIADA; CROISSANT, CARACOLA, NAPOLITANA DE CHOCOLATE

MINI CHAPATAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON TOMATE

MINI MOLLETE CON SALMÓN AHUMADO, LECHUGAS Y GUACAMOLE

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO CON TRUFA NEGRA

SURTIDO DE IBÉRICOS, BUTIFARRAS Y PANECILLOS

TORTILLA DE PATATAS

MINI TARTITAS DE CREMA DE VAINILLA CON FRUTA FRESCA

FRUTA NATURAL PREPARADA



COFFEE BREAK SALUDABLE

NESPRESSO CON VARIEDAD DE CÁPSULAS
SELECCIÓN DE INFUSIONES PREMIUM
AGUAS SABORIZADAS DE PEPINO Y DE LIMÓN Y MENTA
MINI SÁNDWICH INTEGRAL DE PAVO Y QUESO
MINI CROISSANTS INTEGRALES
VASITOS DE YOGURT CON GRANOLA
VASITOS DE REQUESÓN, NUECES Y MIEL
ALBARICOQUES SECOS



Si echa en falta algún plato en estas propuestas por favor no deje de avisarnos y será un placer personalizarlo

El menú ha de cerrarse por adelantado e igual para todos los comensales
Necesitamos conocer con 10 días de antelación antes del evento el número definitivo de comensales siendo dicho número el que se tenga en cuenta para la facturación

Los menús están sujetos a cambios, les rogamos confirmen con el hotel
El hotel debe saber con anterioridad cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar el menú

Gracias por su confianza en URSO Hotel & Spa



MENÚS CORPORATIVOS



MENÚ CORPORATIVO NO.1

SALMOREJO CORDOBÉS TRADICIONAL
ACOMPAÑADO DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y
HUEVO DURO

MERLUZA DE PINCHO A LA PLANCHA CON CRUJIENTE
DE CHIRIVÍAS Y ZANAHORIA MORADA

CARPACCIO DE PIÑA CON MENTA

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



MENÚ CORPORATIVO NO.2

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y TOMATE CON
VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON CEBOLLITAS
GLASEADAS Y PATATA ASADA

PASTEL DE CHOCOLATE Y PISTACHO

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



MENÚ CORPORATIVO NO.3

CREMA DE CALABAZA CON ERIZO DE MAR

PRESA IBÉRICA A LA PLANCHA CON SALSA DE
CÍTRICOS, CHALOTA ASADA, BATATA Y CALABACÍN

PASTEL DE CHOCOLATE Y PISTACHO

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



MENÚ CORPORATIVO NO.4

LASAÑA DE VERDURAS ASADAS CON VINAGRETA DE
LENTEJAS DE PUY

BACALAO CONFITADO CON VERDURAS FRESCAS

HOJALDRE CARAMELIZADO CON CREMA DE LIMÓN Y
MERENGUE TOSTADO

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



MENÚ CORPORATIVO NO.5

ENSALADA DE GAMBÓN, AGUACATE Y TOMATE CON
VINAGRE DE JEREZ DE 25 AÑOS

LOMO BAJO DE VACA ACOMPAÑADO DE PIMIENTOS
DE PIQUILLO CONFITADOS Y PATATAS RISOLADAS
CON HIERBAS AROMÁTICAS

TARTA TATIN DE MANZANA CON SABAYÓN DE
MANZANILLA DE SALÚCAR

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



MENÚ CORPORATIVO NO.6

ARROZ MELOSO CON TRUFA, PEDRO XIMÉNEZ Y
QUESO IDIAZÁBAL

RODABALLO SALVAJE CON VERDURAS ASADAS Y
HOLANDESA LIGERA

FRUTA TROPICAL CON SABAYÓN DE MANAZANILLA
DE SANLÚCAR

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



MENÚ CORPORATIVO NO.7

TARTAR DE ATÚN ROJO CON HUEVO COCINADO A
BAJA TEMPERATURA Y CRUJIENTE DE PATATA MORADA

SOLOMILLO DE VACA, SALSA DE ACEITUNA NEGRA Y
TOMATE SECO

GANACHE DE CHOCOLATE CON SAL, PIMIENTA, PAN Y
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



COMO COMPLEMENTO

Paquete de bebidas 1: Vino blanco, vino tinto, refrescos y cerveza

Paquete de bebidas 2: Vino blanco, vino tinto, refrescos, cerveza y cava

Si echa en falta algún plato en estas propuestas por favor no deje de avisarnos y será un placer personalizarlo

El menú ha de cerrarse por adelantado e igual para todos los comensales.

Necesitamos conocer con 10 días de antelación antes del evento el número definitivo de comensales siendo dicho número el que se tenga en cuenta para la facturación

Los menús están sujetos a cambios, les rogamos confirmen con el hotel.

Gracias por su confianza en URSO Hotel & Spa



MENÚS CÓCTELES



CÓCTEL NO.1

FRÍOS

PLATO DE QUESOS VARIADOS CON MEMBRILLO Y NUECES
SURTIDO DE IBERICOS Y BUTIFARRAS CON PAN TUMACA
CANAPÉ DOBLE DE SALMÓN AHUMADO Y CREMA DE QUESO
TARTAleta DE SOBRASADA CON ALMENDRA TOSTADA

GALIENTES

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON GUACAMOLE Y BERROS
CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN
TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON MAHONESA DE WASABI
GAMBÓN EMPANADO EN QUICOS CON SALSА ROMESCO

PARA LOS MÁS GOLOSOS

SURTIDO DE MACARON
TARTITA DE CREMA DE VAINILLA Y FRUTA NATURAL

BODEGA

VINO TINTO LA LOCOMOTORA CRIANZA, D.O. RIOJA
VINO BLANCO FENOMENAL, D.O. RUEDA
CERVEZAS Y REFRESCOS

DURACIÓN DEL SERVICIO: 45 MINUTOS



CÓCTEL NO.2

FRÍOS

PLATO DE QUESOS VARIADOS CON MEMBRILLO Y NUECES
CANAPÉ DOBLE DE SALMÓN AHUMADO Y CREMA DE QUESO
TOSTA DE GAMBÓN CON VINAGRETA DE TOMATE Y CEBOLLETA
FOIE EN MEDIA COCCIÓN Y MERMELADA DE TOMATE
SURTIDO DE IBÉRICOS Y BUTIFARRAS CON PAN TUMACA

CALIENTES

TARTELETA RELLENA DE VIEIRA CON PUERRO Y SETA
CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO
COCA DE PIMIENTOS ASADOS Y BACALAO AL PILPIL
MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON GUACAMOLE Y BERRO

PARA LOS MÁS GOLOSOS

SURTIDO DE MACARON
TARTITA DE CREMA DE VAINILLA Y FRUTA NATURAL
MINI PIRÁMIDE RELLENA DE GANACHE DE CHOCOLATE

BODEGA

VINO TINTO LA LOCOMOTORA CRIANZA, D.O. RIOJA
VINO BLANCO FENOMENAL, D.O. RUEDA
CERVEZAS Y REFRESCOS

DURACIÓN DEL SERVICIO: 45 MINUTOS



CÓCTEL NO.3

FRÍOS

PLATO DE QUESOS VARIADOS CON MEMBRILLO Y NUECES
FOIE EN MEDIA COCCIÓN Y MERMELADA DE TOMATE
SURTIDO DE IBÉRICOS Y BUTIFARRAS CON PAN TUMACA
TOMATE CHERRY RELLENO DE SALPICÓN DE MARISCO
TARTAR DE ATÚN ROJO CON WASABI Y SOJA
MAKI SUSHI DE BOGAVANTE

CALIENTES

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON GUACAMOLE Y BERRO
PATATA ASADA RELLENA DE MUSAKA DE PRESA IBÉRICA
CROQUETAS MELOSAS DE ALMEJAS Y CEBOLLINO
FOCACCIA CON BACALAO, TAPENADE DE ACEITUNA NEGRA Y PILPIL DE SETAS
TARTELETA RELLENA DE VIEIRA CON PUERRO Y SETA

PARA LOS MÁS GOLOSOS

SURTIDO DE MACARON
TARTITA DE CREMA DE VAINILLA Y FRUTA NATURAL
MINI PIRÁMIDE RELLENA DE GANACHE DE CHOCOLATE

BODEGA

VINO TINTO LA LOCOMOTORA CRIANZA, D.O. RIOJA
VINO BLANCO FENOMENAL, D.O. RUEDA
CERVEZAS Y REFRESCOS

DURACIÓN DEL SERVICIO: 45 MINUTOS



Si echa en falta algún plato en estas propuestas por favor no deje de avisarnos y será un placer personalizarlo

El menú ha de cerrarse por adelantado e igual para todos los comensales

Necesitamos conocer con 10 días de antelación antes del evento el número definitivo de comensales siendo dicho número el que se tenga en cuenta para la facturación

Los menús están sujetos a cambios, les rogamos confirmen con el hotel

El hotel debe saber con anterioridad cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar el menú

Gracias por su confianza en URSO Hotel & Spa



VIDA MODERNA EN UN PALACIO

Mejía Lequerica 8
Madrid - 28004

—

T: (+34) 914 444 458

info@hotelurso.com

www.hotelurso.com



Independently minded