



EVENT MENUS

DONDE GASTRONOMÍA Y MÚSICA SE UNEN

UMUSIC HOTEL MADRID

Un lugar donde la música,
la historia y la gastronomía
se unen para crear experiencias únicas.

Espacios singulares en el histórico
Teatro Albéniz, diseñados para
darle a cada evento su propio ritmo.


UMUSIC HOTEL
MADRID

ACT I

COFFEE BEATS

CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y BUENA ENERGÍA.



COFFEE JAZZ

Café de especialidad

Selección de té

Infusiones

Leche

Zumo de naranja

Aguas minerales

14€

IVA incluido

COFFEE SWING

Mini napolitana de
chocolate

Mini croissant

Mini muffin de arándanos

Café de especialidad

Selección de té

Infusiones

Leche

Zumo de naranja

Aguas minerales

18€

IVA incluido

COFFEE POP

Mollete de jamón ibérico

Mollete mixto

Mini napolitana de
chocolate

Mini croissant

Mini muffin de arándanos

Café de especialidad

Selección de té

Infusiones

Leche

Zumo de naranja

Aguas minerales

24€

IVA incluido

COMPLEMENTOS

Zumo detox	4€
Zumo de fresa y naranja	4€
Brocheta de frutas	4€
Mollete mixto	4€
Mollete vegetal	4€
Mollete de jamón ibérico	5€
Tostada vegana	5€
Selección de bollería	5€
Cookies variadas	5€
Yogurt con nueces y arándanos	6€
Churros con chocolate	7€
Jamón ibérico y pan con tomate	8€
Tabla de quesos	8€

IVA incluido



ACT II

MAIN STAGE MENÚ

LOS SABORES PROTAGONISTAS DEL EVENTO.



FRONT STAGE MENÚ

Aperitivo

Tomate confitado con emulsión de curry verde

Entrante

Ensalada de bacalao, aceituna negra y salsa romesco

Principal - A elegir

Dorada con patatas panaderas y salsa verde

Pollo de corral a baja temperatura con verduras al wok

Postre

Tarta de queso idiazabal ahumado

Bodega

Aguazul, D.O Rueda, verdejo

La vanidosa, D.O Rioja, garnacha tinta

57€

IVA incluido

GOLDEN CIRCLE MENÚ

Aperitivo

Tomate confitado con emulsión de curry verde

Entrante

Ensalada de vainas ahumadas, brotes y cítricos

Principal - A elegir

Corvina a la brasa, ajada y verduritas

Meloso de ternera, parmentier y demi glace

Postre

Tiramisú casero

Bodega

Aguazul, D.O Rueda, verdejo

La vanidosa, D.O Rioja, garnacha tinta

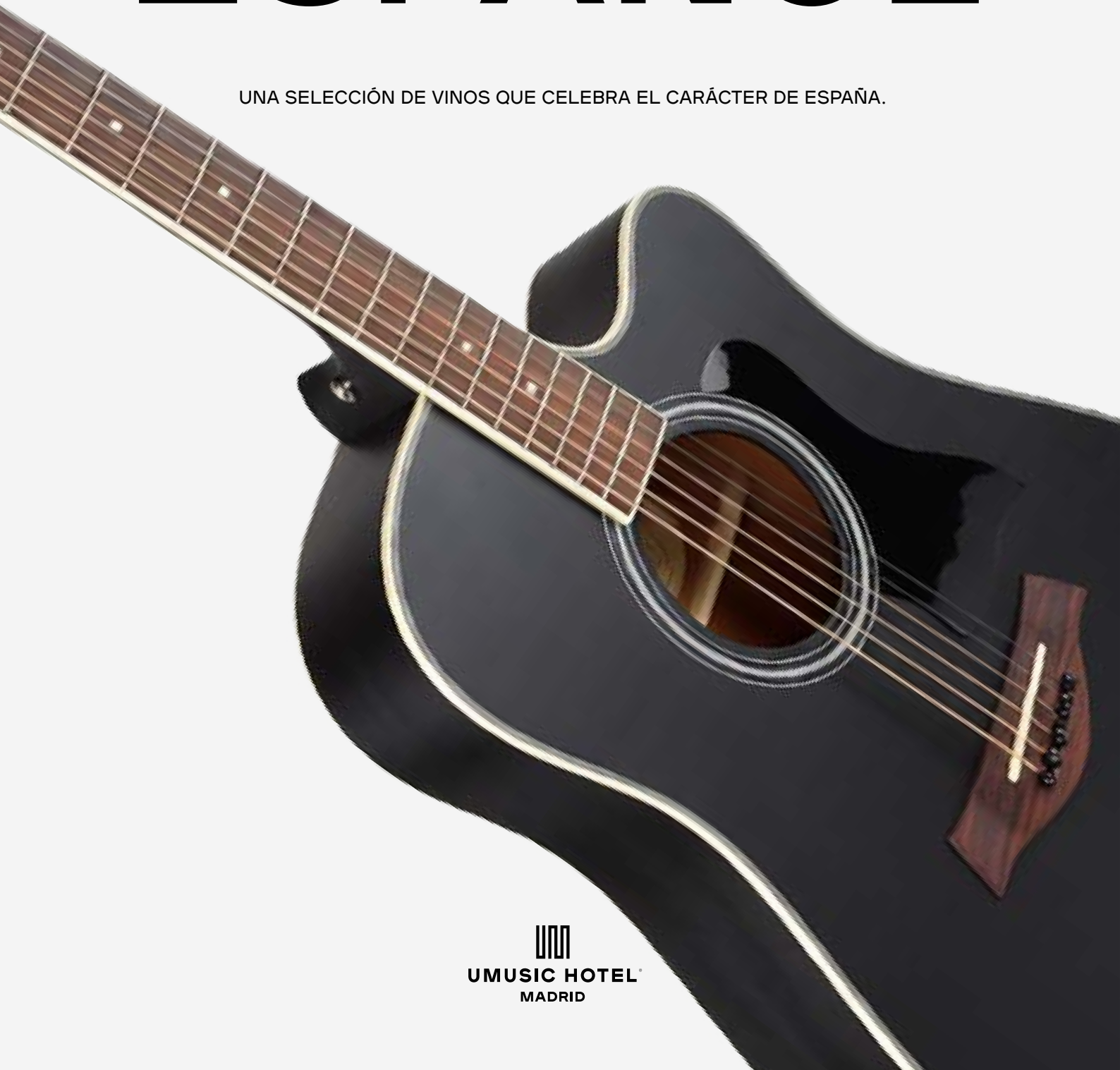
67€

IVA incluido

ACT III

VINO ESPAÑOL

UNA SELECCIÓN DE VINOS QUE CELEBRA EL CARÁCTER DE ESPAÑA.



MENÚ TEMPLANZA

Gilda clásica

Ensaladilla rusa con encurtidos

Tortilla de patata con ali oli de ajo asado

Croquetas de jamón

Trufas de chocolate negro

Bodega

Aguazul, D.O Rueda, verdejo

La vanidosa, D.O Rioja, garnacha tinta

42€

IVA incluido

MENÚ JALEO

Gilda clásica

Ensaladilla rusa con encurtidos

Surtido de ibéricos

Tortilla de patata con ali oli de ajo asado

Croquetas de jamón

Mini hamburguesa

Mini tarta de queso

Bodega

Aguazul, D.O Rueda, verdejo

La vanidosa, D.O Rioja, garnacha tinta

50€

IVA incluido

ACT IV

CÓCTEL

UNA SELECCIÓN ELABORADA PARA DISFRUTAR Y FAVORECER EL ENCUENTRO.



APERITIVOS FRÍOS

Salmorejo tradicional

Gazpacho de mango y sal de aceituna

Gazpacho de melón y pepino

Tartar de tomate y remolacha

Gilda clásica

Mini parmiggiana

Falafel con emulsión de hierbas

Carpaccio de presa ibérica y encurtidos

Steak tartar con mostaza especiada

Financier de pimientos del piquillo y sardina ahumada

Mini brioche con mantequilla, anchoa y lima +2€

Tartar de gamba y trufa +2€

Blinis de salmón ahumado marinado en gin tonic +2€

Ostras nº 5 al natural +2€

Ostras nº 5 aliñadas con ponzu +3€

Lomo ibérico +3€

Jamón ibérico 5J +4€



APERITIVOS CALIENTES

Crema de calabaza y naranja

Crema de coliflor y trufa

Crema de calabacín y queso de cabra

Alcachofas con bechamel y jamón

Croquetas de jamón

Croquetas de boletus

Milhojas de patatas bravas

Nuestra tortillita de camarones

Brocheta de pollo laqueado

Mini pita de pollo al curry

Rodaballo al pil pil y ajo frito

Meloso de ternera y boniato +2€

Brocheta de picaña y curry verde +2€

Mini hamburguesa de ternera +2€

Arroz al gusto +3€

Mini brioche de cangrejo y ajada +3€

Mollete de ternera y trufa +3€



POSTRES

Trufas de chocolate negro

Tarta de queso ahumada

Tiramisu casero

Crema inglesa y manzana con tomillo

Mousse de mango y anisados

Melón Mojito

CORNERS

Para completar su evento puede seleccionar alguno de nuestros corners.

Cortador de jamón 5J	€€ POR PIEZA*
Mesa de quesos afinados	8 €/ PAX **
Fuente de Ostras "HUITRES POGET"	18€/ PAX
Estación de Arroces *	
- Arroz cremoso de setas y romero	6€/ PAX
- Arroz de costilla ibérica y kimchy	6€/PAX
- Fideuá del senyoret	6€/PAX
- Arroz de gamba roja y emulsión de hierbas	8€/ PAX

IVA incluido

* A consultar

**Mínimo de 25 asistentes para la selección de estos corners

Todos nuestros menús de coctel incluyen refrescos, cerveza Mahou, vino blanco "Aguazul, D.O Rueda, verdejo" y vino tinto "La vanidosa, D.O Rioja, garnacha tinta"

OPCIONES DE COCTEL

THE PLAYLIST COCTEL

4 referencias frías
4 referencias calientes
2 postres
Duración estimada de 1 hora

60€
IVA incluido

THE SETLIST COCTEL

6 referencias frías
6 referencias calientes
3 postres
Duración estimada de
1 hora y media

78€
IVA incluido



FINAL CURTAIN

OPEN BAR

UNA CUIDADA SELECCIÓN DE BEBIDAS PARA BRINDAR Y CELEBRAR.



UMUSIC HOTEL
MADRID

CLASSIC

Beefeater, seagram´s, Bombay Sapphire, Puerto de indias, Absolut,
Flor de caña, Havana 7, Ballantines, Jack Daniel´s.

Refrescos, cerveza, vino tinto y blanco.

Contratación mínima 90 minutos 35€/ pax

Hora extra 15€/ pax

ROCK AND ROLL

Hendrick´s, Martin Miller´s, Nordes, Brockman´s, Patrón silver,
Tequila Herradura, Grey Goose, Belvedere, Ciroc, Matusalem 15 años,
Arehucas 18, Johnnie walker black label, Chivas Regal, Marker´s Mark.

Refrescos, cerveza, vino tinto y blanco.

Contratación mínima 90 minutos 42€/ pax

Hora extra 20€/ pax



WINE EXPERIENCES

UNA SELECCIÓN DE EXPERIENCIAS ENOLÓGICAS QUE CELEBRA LA CULTURA DEL VINO EN ESPAÑA.

VINOS ESPUMOSOS

Cava Codorniu Cuvée clásico brut, D.O Cava + 8€

Champagne Piper Heidsieck Cuvée brut A.O.C Champagne + 25€

VINOS BLANCOS

Legaris D.O Rueda - Sauvignon Blanc +3€

Chotis, Vinos de Madrid - Moscatel de grano menudo y Albillo +4€

Leiras D.O Rías Baixas - Albariño +6€

VINOS ROSADOS

Viñas de anna, D.O Cataluña - Pinot Noir + 5€

Jose del Amo, D.O Arlanza - Tempranillo + 8€

VINOS TINTOS

Viña Pomal Crianza Selección 500, D.O.Ca Rioja - Tempranillo +3€

Chotis, Vinos de Madrid - Garnacha centenaria +4€

La Vicalanda Reserva. D.O.Ca Rioja - Tempranillo + 10€