

COCKTAILS



HOTEL CARLTON



UN SIGLO DE BILBAO

2026



Surtido de canapés y mini bocados acompañados de una estación de bebidas
Assortment of canapés and bites accompanied by a drinks station

Los cocktails se servirán para un mínimo de 25 personas
El número de comensales a facturar será el comunicado con 72 horas de antelación

Cocktails are served for a minimum of 25.
The number of diners to be charged will be the number notified 72 hours in advance.

Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes: Reglamento (UE) nº 1169/2011
Information on allergies and food intolerance is available: EU Regulation 1169/2011

EXPRESS COCKTAIL

Mini bocados presentados en una estación no asistida. Está compuesta por una unidad de cada bocado por persona.

Bites presented at an unattended station. It consists of one of each bite per person.

Yemitas de Jamón ibérico 5J / *5J Iberian Ham titbits*

Muslito de codorniz villaroy y salsa tex-mex / *Quail leg Villeroy and Tex-Mex sauce*

Cestita de patata, morcilla de León y pimiento asado / *Potato basket, León blood sausage, and roasted pepper*

Brioche de pulled pork y espumoso de barbacoa / *Pulled pork brioche and barbecue foam*

Mini hamburguesitas de ternera, cebolla caramelizada y rulo de cabra / *Mini beef burgers, caramelized onion and goat cheese log*

Corazón de foie, polvo de té verde y chocolate blanco / *Foie heart, green tea powder, and white chocolate*

Blini de muselina de salmón, mango y huevas de trucha / *Blini with salmon mousseline, mango, and trout roe*

Yakitori de pollo y mahonesa de curry rojo / *Chicken yakitori with red curry mayonnaise*

————— ○ —————
Brownie de chocolate y crema de mango fresco / *Chocolate brownie with fresh mango cream*

Macarons de cremas variadas / *Assorted cream macarons*

————— ○ —————
Estación de bebidas / Drinks station

Vinos tinto crianza, vino blanco verdejo y txakoli, refrescos y cervezas / *Crianza red wine, verdejo and txakoli white wine, soft drinks and beers*

49,00 € / persona (10% IVA incluido) / €49,00/person (10% VAT included)

**Duración del servicio 60 minutos
Service duration: 60 minutes**



FINGER LUNCH COCKTAIL

Mini bocados “casual food” presentados en una estación no asistida. Está compuesta por una unidad de cada bocado por persona y es adecuado como sustituto de un almuerzo o cena, e ideal para celebraciones de cumpleaños, fiestas, etc...

Casual food bites presented at an unattended station. It consists of one of each bite per person and is suitable as a substitute for lunch or dinner and ideal for birthday parties and other celebrations

Pulguitas de paletilla ibérica / *Iberian shoulder mini buns*

Pan bao de panceta ibérica, mahonesa de curry rojo y cebolla encurtida / *Iberian pancetta bread bun, red curry mayonnaise and pickled onion mayonnaise*

Focaccia de salmón ahumado al whisky de malta y cremoso de eneldo / *Smoked salmon focaccia with malt whiskey and creamy dill*

Cestita de patata, morcilla de León y pimiento asado / *Potato basket, León blood sausage, and roasted pepper*

Mini hamburguesitas de ternera, cebolla caramelizada y rulo de cabra / *Mini beef burgers, caramelized onion and goat cheese log*

Canutillo de bacalao y alioli de ajo asado / *Cod cannoli with roasted garlic aioli*

Zamburiñas a la brasa, cremoso de kimchi y salsa verde cítrica / *Grilled scallops, kimchi cream, and citrus green sauce*

Yakitori de pollo y mahonesa de curry rojo / *Chicken yakitori with red curry mayonnaise*

Mini pastelitos variados / *Assorted mini cakes*

Brownie de chocolate y crema de mango fresco / *Chocolate brownie with fresh mango cream*

Estación de bebidas/ Drinks station

Vinos tinto crianza, vino blanco verdejo y txakoli, refrescos y cervezas / *Crianza red wine, verdejo and txakoli white wine, soft drinks and beers*

51,00 € / persona (10% IVA incluido)) / €51,00/person (10% VAT included)

**Duración del servicio 60 minutos
Service duration: 60 minutes**



CARLTON COCKTAIL

Mini bocados presentados en una estación no asistida. Está compuesta por una unidad de cada bocado por persona.

Bites presented at an unattended station. It consists of one of each bite per person

Yemitas de Jamón ibérico 5J / *5J Iberian Ham titbits*

Muslito de codorniz villaroy y salsa tex-mex / *Quail leg Villeroy and Tex-Mex sauce*

Yakitori de pollo y mayonesa de curry rojo / *Chicken yakitori with red curry mayonnaise*

Langostino de arroz vietnamita y mahonesa de wasabi / *Prawn with Vietnamese rice and wasabi mayonnaise*

Mini hamburguesitas de ternera, cebolla caramelizada y rulo de cabra / *Mini beef burgers, caramelized onion and goat cheese log*

Crujiente de bacalao y alioli de ajo asado / *Crispy cod with roasted garlic aioli*

Corazón de foie, polvo de té verde y chocolate blanco / *Foie heart, green tea powder, and white chocolate*

Taco de salmón ahumado "Keia", crema de cacahuete asado y tocino dry / *Keia smoked salmon with roasted peanut butter and dry bacon*

Zamburiña a la brasa, cremoso de kimchi y salsa verde cítrica / *Grilled scallops, kimchi cream, and citrus green sauce*

Macarons de cremas variadas / *Assorted cream macarons*

Mini pastelitos variados / *Assorted mini cakes*

Mini torrijas caramelizadas / *Caramelized mini French toast*

Estación de bebidas / Drinks station

Vinos tinto crianza, vino blanco verdejo y txakoli, refrescos y cervezas / *Crianza red wine, verdejo and txakoli white wine, soft drinks and beers*

57,00 € / persona (10% IVA incluido) / €57,00/person (10% VAT included)

Duración del servicio 60 minutos
Service duration: 60 minutes



HOTEL CARLTON



EVENING COCKTAIL

Está compuesta por una unidad de cada bocado por persona y es adecuado como sustituto de un almuerzo o cena, e ideal para celebraciones de cumpleaños, fiestas, etc...

It consists of one of each bite per person and is suitable as a substitute for lunch or dinner and ideal for birthday parties and other celebrations.



Yemitas de Jamón ibérico 5J / 5J Iberian Ham titbits

Muslito de codorniz villaroy y salsa tex-mex / Quail leg Villeroy and Tex-Mex sauce

Crujiente de bacalao y alioli de ajo asado / Crispy cod with roasted garlic aioli

Langostinos “jumbo” cocidos con sus mahonesas suaves / Cooked jumbo prawns with mild mayonnaise

Mini hamburguesitas de ternera, cebolla caramelizada y rulo de cabra / Mini beef burgers, caramelized onion and goat cheese log

Zamburiña a la brasa, cremoso de kimchi y salsa verde cítrica / Grilled scallops, kimchi cream, and citrus green sauce

Crujiente de cochinillo y compota de manzana asada / Crispy suckling pig with roasted apple compote

Yakitori de pollo y mayonesa de curry rojo / Chicken yakitori with red curry mayonnaise

Taco de bonito ahumado, dulce de tomate y cabiar de wasabi / Smoked bonito cut with tomato jam and wasabi caviare

Taco de salmón ahumado “Keia”, crema de cacahuete asado y tocino dry / Keia smoked salmon with roasted peanut butter and dry bacon

Lingote de atún rojo, ponzu y alga wakame / Bluefin tuna, ponzu and wakame seaweed brick

Mini pastelitos variados / Assorted mini cakes

Mini torrijas caramelizadas / Caramelized mini French toast

Brownie de chocolate y puré de naranja amarga / Chocolate brownie and bitter orange purée

Estación de bebidas/ Drinks station

Vinos tinto crianza, vino blanco verdejo y txakoli, refrescos y cervezas / Crianza red wine, verdejo and txakoli white wine, soft drinks and beers

64,00 € / persona (10% IVA incluido) / €64,00/person (10% VAT included)

**Duración del servicio 90 minutos
Service duration: 90 minutes**



HOTEL CARLTON



COCKTAIL BILBAO

Este Cocktail está considerado como sustituto de un banquete. Está compuesto por 2 unidades de cada snack y canapé y 1 unidad de cada pequeño bocado por persona. Presentado en estaciones no asistidas.

This cocktail is considered a banquet substitute. It consists of 2 of each snack and canapé and 1 of each small bite per person and presented in unattended stations.

Snacks y canapés / Snacks and canapés

Yemitas de Jamón ibérico 5J / *5J Iberian Ham titbits*

Crujiente de bacalao y alioli de ajo asado / *Crispy cod with roasted garlic aioli*

Corazón de foie, polvo de té verde y chocolate blanco / *Foie heart, green tea powder, and white chocolate*

Kokotxas de bacalao a la romana y alioli de ajonegro / *Battered cod cheeks with black garlic allioli*

Taco de salmón ahumado "Keia", crema de cacahuete asado y tocino dry / *Keia smoked salmon with roasted peanut butter and dry bacon*

Lingote de atún rojo, ponzu y alga wakame / *Bluefin tuna ingot, ponzu and wakame seaweed*

Pequeños bocados / Small bites

Cascada de langostinos "Jumbo" con sus mahonesas suaves / *Cascade of jumbo prawns with mild mayonnaise*

Tabla de paletilla ibérica con salmorejo de tomate rosa y pan de cereales / *Board of sliced Iberian shoulder with pink tomato salmorejo and cereal bread*

Risotto negro de begi haundis y crujiente de raba / *Black risotto with begi haundis and crispy squid rings*

Mini hamburguesitas de ternera, cebolla caramelizada y rulo de cabra / *Mini beef burgers, caramelized onion and goat cheese log*

Zamburiña a la brasa, cremoso de kimchi y salsa verde cítrica / *Grilled scallops, kimchi cream, and citrus green sauce*

Yakitori de pollo, crema de coliflor trufada y salsa teriyaki / *Chicken yakitori with red curry mayonnaise*

Rollito de cochinillo y compota de manzana asada / *Suckling pig roll with roasted apple compote*

Macarons de cremas variadas / *Assorted cream macarons*

Mini tatín de manzana golden / *Mini tatin of golden delicious apples*

Brownie de chocolate ecuatorial y puré de naranja amarga / *Equatorial chocolate brownie and bitter orange purée*

Crema de Idiazabal y crumble dulce / *Idiazabal cream and sweet crumble*

Estación de bebidas / Drinks station

Vinos tinto crianza, vino blanco verdejo y txakoli, refrescos y cervezas / *Crianza red wine, verdejo and txakoli white wine, soft drinks and beers*

89,00 € / persona (10% IVA incluido) / €89,00/person (10% VAT included)

**Duración del servicio 90 minutos
Service duration: 90 minutes**





HOTEL CARLTON



UN SIGLO DE BILBAO