



*Colección*  
**cibeles**  
Tapas, vinos y restaurante

# COLECCIÓN CIBELES

---

cóctel 2017

---



# COLECCIÓN 1

Quesos nacionales: DO Madrid, DO Castilla-La Mancha, DO Andalucía...

Ibéricos

Empanada de verduras

Cucharita de patata y pulpo

Pan cristal jugo Arbequina

Atún marinado con aguacate

Cornete de queso y lágrima de moscatel

Croqueta de ave

Shii-take en tempura

Tacita de caldo o gazpacho (Seasonal product)

Cazuelita de arroz

Brandada de bacalao gratinada

Trufas de chocolate

Bocaditos de crema y nata

## BEBIDAS

Refrescos, cervezas, vino blanco y tinto, aguas

# COLECCIÓN 2

Quesos nacionales: DO Madrid, DO Castilla-La Mancha, DO Andalucía...

Ibéricos

Salmón marinado al eneldo

Pan cristal jugo Arbequina

Brocheta de tomate cherry, mozzarella y salsa pesto

Cornete de sobrasada

Empanada de rabo de toro

Guacamole sobre maíz crujiente

Canutillo de morcilla

Minipizza de bacón y queso de cabra

Buñuelos de bacalao

Risotto de trigo y setas de temporada

Crema de tiramisú con gelatina de amaretto

Gominola natural de frutos del bosque

## BEBIDAS

Refrescos, cervezas, vino blanco y tinto, aguas

# COLECCIÓN 3

Quesos nacionales: DO Madrid, DO Castilla-La Mancha, DO Andalucía...

Ibéricos

Atún teriyaki

Pan cristal jugo Arbequina

Cucharita de patata y pulpo

Empanada de verduras

Cornete de queso y lágrima de moscatel

Croqueta de puchero

Buñuelo de bacalao

Canutillo de morcilla

Shii-take en tempura

Tacita de caldo o gazpacho

Taquitos de ciervo estofado

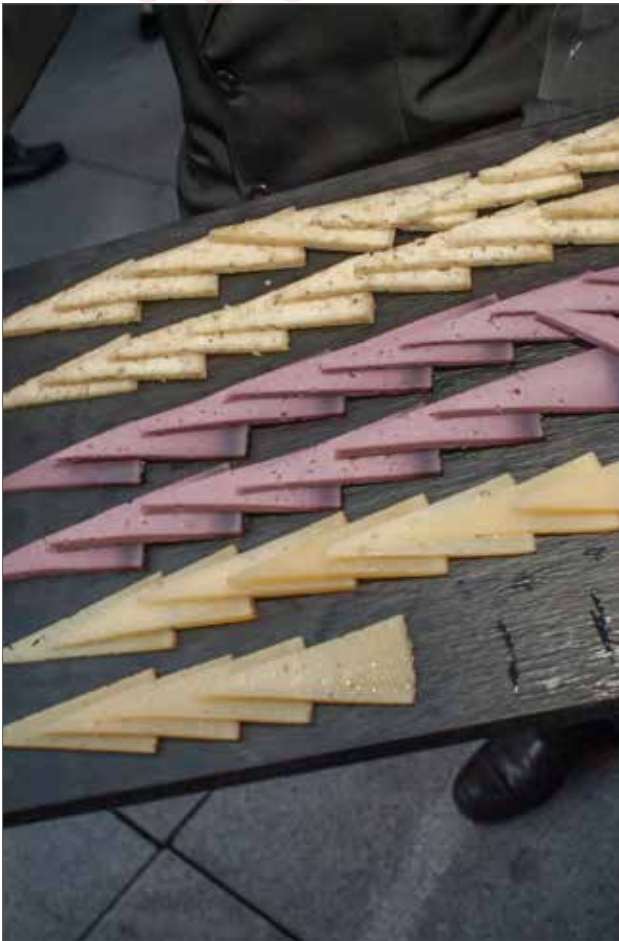
Arroz con verduras

Delicias de mazapán

Bocaditos de manzana

## BEBIDAS

Refrescos, cervezas, vino blanco y tinto, aguas









# Bienvenida mirando a Cibeles ...

Se serviría un pequeño cóctel de bienvenida

## 1. Short Welcome Drink

Ideal para el saludo entre los invitados

Copa de cava Rosé (\*)

Cecina de ciervo aromatizada con jugo de aceituna

Cornete de queso

## 2. La auténtica bienvenida española

La forma tradicional de dar la bienvenida como si estuvieras en casa

Copa de cava Rosé & Vino del marco de Jerez (\*)

Jamón Ibérico de Bellota "Real Jamon"

## 3. Premium Welcome

Gran recepción

Quesos nacionales

Jamón ibérico puro de Bellota "Real Jamón" cortado a cuchillo

Lomo ibérico de Bellota

Cornete de queso y lágrima de moscatel

Pisto Manchego y crujiente de iberico

Canutillos de morcilla

Copa de cava Rosé & Vino del marco de Jerez (\*)

(\*) En caso de ampliar la bebida del coctel con refrescos y cervezas suplemento de 3,00 € por persona  
Rogamos consulten disponibilidad para realizar la bienvenida.



# Información adicional

La duración del cóctel será aproximadamente de una hora y media.

## Fin de fiesta en Capilla o Colección

Durante el coctel o almuerzo/cena no se servirán ningún tipo de destilados.

La barra libre tiene una duración de 2 horas desde el final del coctel o almuerzo/cena, siendo la hora límite la 02.00 de la mañana.

---

# Condiciones de política de confirmación, pago y cancelación

- Para CONFIRMAR y respetar la fecha del evento es indispensable contar con el 50% del total de la factura PROFORMA del evento que deberá ser abonado en el momento de la confirmación de la reserva mediante transferencia bancaria. No se acepta como garantía de pago, la tarjeta de crédito.
- El 50% restante debe ser abonado al finalizar el evento en el restaurante o el mismo día por transferencia.
- En caso de existir algún cargo extra se incluiría en la factura final, abonándose posteriormente al día siguiente.
- El número de invitados se comunicará 4 días laborables antes del evento, siendo éste el número mínimo a facturar.
- No existiría reembolso del pago en caso de cancelación del evento con menos de 30 días antes a su celebración.
- Precios y menús vigentes hasta Diciembre 2017.
- Precios aplicables a grupos de más de 20 personas.
- Precios netos.



Plaza de Cibeles, 1. 2ª planta.  
28014 Madrid

(+34) 91 523 14 54  
palaciodecibeles@adolfo-toledo.com  
palaciodecibeles1@adolfo-toledo.com

[www.palaciodecibeles.com](http://www.palaciodecibeles.com)