



RESTAURANTE **PALACIO DE CIBELES**

menús 2017



PALACIO DE CIBELES 1

Aperitivo del chef

Setas de temporada, huevo poché y crujiente de jamón ibérico, romero

(Primavera-verano Salmorejo, sorbete de albahaca, frambuesa)

Pescado de la lonja

(La mejor selección del pescado de mercado)

Chuleta de ternera blanca joven y crema de patata violeta

Torrija saludable “adolfo – cibeles”, helado de vainilla

Selección de vinos

Ercavio. Vino Tierra de Castilla

Adolfo colección 2009. Vino Tierra de Castilla

Café tostado natural e infusiones

Con el final ... pequeños dulces

Delicias de mazapán, turrón artesano de nuestro obrador, la imaginación más dulce ...

Agua mineral natural sin gas y con gas*

PALACIO DE CIBELES 2

Aperitivo del chef

Crema de boletus, punta de espárragos y berberechos
(Primavera-verano Carpaccio de atún, algas y huevas de pez volador)

Pescado de la lonja

(La mejor selección del pescado de mercado)

Cordero deshuesado, pisto manchego y ventresca del propio cordero

Sopa de regaliz y sorbete de frutos rojos

Selección de vinos

Pulpo. D.O. Albariño

Atuendo D.O. Rioja

Café tostado natural e infusiones

Con el final ... pequeños dulces

Delicias de mazapán, turrón artesano de nuestro obrador, la imaginación más dulce ...

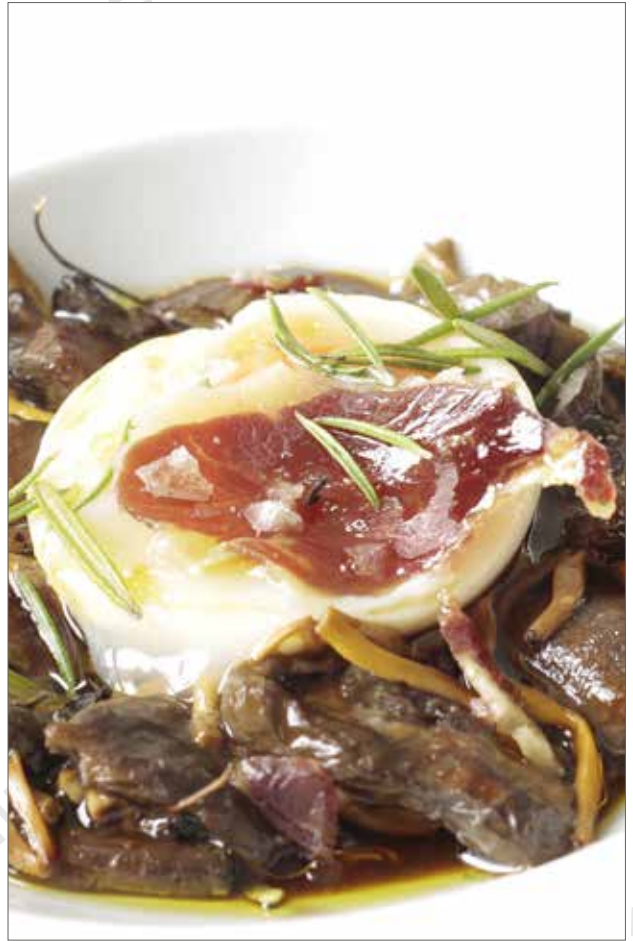
Agua mineral natural sin gas y con gas*

Precio por persona: 71,00 € + 10% IVA

*El menú incluye: pan, agua, vino y café.

Bebidas no incluidas en el menú se facturarán aparte.

Si desea cambiar los vinos del menú no dude en pedirnos otras sugerencias.



PALACIO DE CIBELES 3

Aperitivo del chef

Ensalada de langostinos, vinagreta de fruta de la pasión, espárragos, brotes tiernos

Primavera, verano

Cigalas, verduras, apio-nabo

Pescado de la lonja

(la mejor selección del pescado de mercado)

Lechón asado, paté de pasas y calabaza

Yogurt especiado, merengue y chocolate

Selección de vinos

Ardeche Chardonnay. D.O. Louis Latour

Cepa 21. D.O. Ribera del Duero

Café tostado natural e infusiones

Con el final ... pequeños dulces

Delicias de mazapán, turrón artesano de nuestro obrador, la imaginación más dulce ...

Agua mineral natural sin gas y con gas*

Sugerencias de temporada*

***Consultar precios de los platos**

Otoño e Invierno (Enero, febrero, marzo, abril, octubre, noviembre, diciembre)

Crema aji, cebolla roja encurtida y vieira

Crema de lombarda, piñones y manzana

Crema de patata, huevo y caviar

Crema de calabaza con crudites de verduras y ravioli de toro

Solomillo de toro de lidia, batata

Jarrete de ternera, su jugo y cuscús de brócoli

Tarta de zanahoria, chocolate blanco caliente

Sugerencias de menús adaptados a vegetarianos, celíacos, veganos u otras alergias e intolerancias por favor consultar.

Primavera y Verano (mayo, junio, julio, agosto, septiembre)

Sopa de fresón con langostinos

Crema de puerros templada con tartar de salmón

Carpaccio de solomillo de ternera, con lascas de manchego

Ensalada de ventresca de atún, verduras saludables

Ensalada de codorniz escabechada, con ajetes tiernos

Carpaccio de langostinos, maracuyá y granada

Sopa de tomate, albahaca, y mozzarella

Lomo de ciervo con vino y adobo en frío

Sorbete de limón

Sugerencias de menús adaptados a vegetarianos, celíacos, veganos u otras alergias e intolerancias por favor consultar.

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.



Fin de fiesta

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. 6ª planta.
28014 Madrid

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

www.palaciodecibeles.com