

# ESPECIAL NOCHEVIEJA

31 DE DICIEMBRE

*en Cibeles*

20.00h Welcome drink

*JEROBOAM 3 L. Louis Roderer Brut Premiere*

20.30h Cena

00.00h Campanadas

00.01h Bienvenida al **2018**

## APERITIVO

Jamón Ibérico de Bellota partido a cuchillo  
Caviar (12gr.) por persona acompañados de blinis de orégano  
Ostras (2 uds. por persona)  
Foie con bizcocho de especias  
Trufa negra en tostada

## MENÚ

Bogavante, tamarillo, fruta de la pasión y verduritas invierno  
Mero al horno, brócoli, jengibre y nuez moscada  
Lechón, calabaza asada, tomate y su jugo

Torrija saludable Adolfo Cibeles, helado de vainilla y AOVE

Praliné de avellana, delicia de mazapán, trufa de chocolate

## BODEGA

Ossian 2015. Vino Ecológico *Vino de la Tierra de Castilla y León*  
2013 Pago del Ama Syrah *Vino de la Ciudad de Toledo - Vino de familia*  
2009 Vintage Louis Roederer Brut A.O.C Champagne

Menú y fin de fiesta / cotillón / barra libre  
de 00.30h a 02.30h

**225,00€ + 10% IVA por persona**

## IMPRESCINDIBLE RESERVA PREVIA

Plaza de Cibeles, 1 (Planta 6) +34 915 231 454 / +34 682 621 013  
[palaciodecibeles@adolfo-toledo.com](mailto:palaciodecibeles@adolfo-toledo.com)

\*Los productos finales del menú y los vinos son susceptibles de cambios.



Palacio Cibeles  
restaurante

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

# ESPECIAL NOCHEVIEJA

31 DE DICIEMBRE

*en Cibeles*



Palacio Cibeles  
restaurante

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