



Palacio  Cibeles
restaurante

PALACIO
de CIBELES

CÓCTEL 2018

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.
- Cualquier retraso en el comienzo del servicio solicitado demás de 30 minutos por causas ajenas a nosotros, tendrá un suplemento de 5€+iva por persona.
- Precios y menús vigentes hasta Diciembre 2018.
- Precios aplicables a grupos de más de 20 personas.
- Precios netos.

ANTONIO LÓPEZ

Jamón Ibérico puro de bellota “Real Jamón” cortado a cuchillo

Pan de cristal tomate y jugo de Arbequina

Tablas de queso nacionales (5 diferentes)

Cornete de queso y lágrima de moscatel

Empanada de atún artesanal

Tartar de atún y sopa de almendras

Tacita de gazpacho

Pisto manchego y crujiente de ibérico

Patata baby y gratinado de bacalao

Salmón ahumado con salsa tártara

Brochetas de langostinos ahumados

Brochetas de cordero en caldereta

Muslitos de codorniz con salsa de arándanos

Arroz y verduras de temporada

Mejillones con emulsión de cítricos

Delicias de chocolate

Turrón de almendra

Dados de chocolate mentolado

Selección de Vinos

Bebidas de cóctel incluidas: Cerveza, refrescos, zumos

RAFAEL CANOGAR

Jamón Ibérico puro de bellota “Real Jamón” cortado a cuchillo

Ostras con abridor (2 uds. por persona)

Tabla de quesos nacionales

Foie con pedro Ximénez

Salmón marinado

Crema de puerros

Croqueta de puchero

Pisto manchego con crujiente de ibérico

Pochas con perdiz

Bombón de queso y jamón

Brocheta de cordero con curry o de cordero en caldereta

Patata baby y gratinado de bacalao

Steak tartar

Shii-take en tempura

Tacita de caldo casero

Frutos rojos con sopa de coco

Delicias de chocolate

Gominolas de frutas

Selección de Vinos

Bebidas de cóctel incluidas: Cerveza, refrescos, zumos



OTRAS SUGERENCIAS

Tacita de caldo
Risotto con setas
Atún, tomate y gotitas de Módena
Pulpo con verduras y aceite
Mini hamburguesas
Hojaldre de sardina y cebolla caramelizada
Crujiente de solomillo en brocheta
Croqueta de remolacha
Pan suflado relleno de pisto
Patatas bravas
Mejillón en escabeche de cítricos
Crujiente de bacalao, mahonesa de hierbas, ajos y pimientos
Espárragos verdes en tempura
Chocolate blanco e higos caramelizados
Yogur, membrillo, queso
Tarta de queso, mermelada casera
Mini tartines de manzana

*Consultar precios

SUGERENCIAS PARA VERANO

Cornete de guacamole
Queso brie con mermelada casera
Mozzarella y tomate cherry con pesto
Tortilla española con ali-oli
Tacita de gazpacho
Atún con emulsión de cítricos
Cuscus de pulpo y frambuesa
Tacita de salmorejo y huevas de arenque
Ajo arriero
Sopa fría de pera infusionada a la vainilla
Sorbetes de fruta de temporada

*Consultar precios



INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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.



Palacio  Cibeles
restaurante

Plaza de Cibeles, 1. 6ª planta. 28014 Madrid

(+34) 91 523 14 54

palaciodecibeles@adolfo-toledo.com

palaciodecibeles1@adolfo-toledo.com

www.palaciodecibeles.com