

25
DICIEMBRE

Cóctel bienvenida Chef Javier Muñoz
Chef Javier Muñoz welcome's cocktail

Aperitivos del chef

Tapenade, Pan Suflado de foie, Berberecho con Aire de Mar
Chef Aperitifs

Tapenade, Foie mousse inside puffed bread, Cockles with it's own sea air

Cecina de ciervo con aroma de orégano

Cured deer meat with marjoram

Crema de calabaza con jengibre

Pumpkin cream with ginger

Croqueta de remolacha

Beetroot croquettes

Mejillón encurtido

Pickled mussels

Merluza de pincho, Veloutte de azafrán y tomate dulce

Hake, veloutte saffron and sweet tomato

o / or

Cordero deshuesado al horno, pisto manchego y espárrago

Oven-made deboned lamb, manchego ratatouille, wild asparagus

Torrija saludable Adolfo Cibeles y helado de anís

Healthy torrija Adolfo Cibeles, anis ice-cream

55,00€ IVA INCLUIDO VAT INCLUDED

BEBIDAS NO INCLUIDAS (AGUA, CAFÉ, VINO, CERVEZA, ETC...)

DRINKS NOT INCLUDED (WATER, COFFEE, WINE, BEER, ETC.)

**IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA
PREVIOUS BOOKING MANDATORY**

TEL. 91 523 1454 / 682 621 013

MAIL. palaciodecibeles@adolfo-toledo.com

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

**Final products or wines could be subject of changes.*



Palacio Cibeles
restaurante