

5 & 6

ENERO
REYES MAGOS

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

Dos aperitivos del chef
Two chef aperitifs

Jamón Iberico puro de bellota cortado a cuchillo y pan cristal
Iberian acorn-feed ham sliced with knife and crystal bread

Mousse de txangurro con compota de piquillo
Stone crab mousse with sweet red pepper jell

Croquetas de queso manchego
Manchego cheese croquettes

Pastel de salmón y setas
Salmon pudding and mushrooms

Bacalao con parmentier de ajo negro
Cod with black garlic parmentier

Pato, salsa perigord y tapenade de aceituna negra
Wild duck, perigord souce and tapenade of black olive

Sorbete de azahar
Orange blossom sorbet

Panetone y crema de chocolate blanco
Panetone and white chocolate cream

Roscón de Reyes y delicias de mazapán
Three King's bread (Roscón de Reyes) and marzipan delights

Tacita de chocolate
Small chocolate cup

60,00€ 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.

PREVIA RESERVA
Posibilidad de
ver la cabalgata
desde la 5ª planta
del Edificio