



Colección
cibeles
Tapas, vinos y restaurante

MENÚS 2019

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 2019.
- Precios aplicables a grupos de más de 20 personas.
- Precios netos.

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 Jamón"

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 ibérico
Brocheta de langostinos
Copa de cava Rosé & Vino del marco de Jerez (*)

COLECCIÓN 1

APERITIVOS

(para compartir)

Ensalada de bacalao, naranja y almendras

Salmón marinado al eneldo

Crujiente de queso con salsa de miel y naranja

Mousse de caza y frutos rojos

SEGUNDOS PLATOS

(A elegir un pescado o carne antes de la cena)

- Lomo de trucha salvaje con salicornia y ali-oli verde
- o Atún con escalibada de verduras y aceite verde
- o Secreto ibérico de bellota con timbal de patatas y setas

Para grupos superiores a 20 personas, la selección del segundo plato deberá ser igual para todos los comensales. Para grupos inferiores a 20, necesitaremos el número de carnes/ pescados 2 días antes de la cena.

POSTRE

Mousse de chocolate y vainilla con helado

Pequeños dulces

SELECCIÓN DE VINO*

Adolfo Colección. Vino Tierra de Castilla

Café tostado natural e infusiones

Agua mineral Natural sin gas y con gas**

COLECCIÓN 1

PESCADO&CARNE

APERITIVOS

(para compartir)

Ensalada de bacalao, naranja y almendras

Salmón marinado al eneldo

Crujiente de queso con salsa de miel y naranja

SEGUNDOS PLATOS*

(2 1/2 raciones)

Lomo de trucha salvaje con salicornia y ali-oli verde

o Atún con escalibada de verduras y aceite verde

o Secreto ibérico de bellota con timbal de patatas y setas

POSTRE

Mousse de chocolate y vainilla con helado

Pequeños dulces

SELECCIÓN DE VINO*

Adolfo Colección. Vino Tierra de Castilla

Café tostado natural e infusiones

Agua mineral Natural sin gas y con gas**



COLECCIÓN 2

APERITIVOS

(para compartir)

Carpaccio de atún, frutos del bosque y aceite de almendras

Dourada de bacalao

Degustación de quesos españoles con mermelada de tomate

Croquetas de perdiz y reducción de Pedro Ximénez

SEGUNDOS PLATOS

(A elegir un pescado o carne antes de la cena)

Merluza con vinagreta con tomate, ajetes y azafrán

o Ciervo adobado con piña asada y compota de zanahorias

Para grupos superiores a 20 personas, la selección del segundo plato deberá ser igual para todos los comensales. Para grupos inferiores a 20, necesitaremos el número de carnes/ pescados 2 días antes de la cena.

POSTRE

Cremosos de queso, coulis de frutos rojos y gelatina de miel

Pequeños dulces

SELECCIÓN DE VINO*

Adolfo Colección. Vino Tierra de Castilla

Café tostado natural e infusiones

Agua mineral Natural sin gas y con gas**

COLECCIÓN 2

PESCADO&CARNE

APERITIVOS

(para compartir)

Dourada de bacalao

Degustación de quesos españoles con mermelada de tomate

Croquetas de perdiz y reducción de Pedro Ximénez

SEGUNDOS PLATOS*

(2 1/2 raciones)

Merluza con vinagreta con tomate, ajetes y azafrán

o Ciervo adobado con piña asada y compota de zanahoria

POSTRE

Creemosos de queso, coulis de frutos rojos y gelatina de miel

Pequeños dulces

SELECCIÓN DE VINO*

Adolfo Colección. Vino Tierra de Castilla

Café tostado natural e infusiones

Agua mineral Natural sin gas y con gas**



MENÚ DE TEMPORADA 2019

Crema de productos de nuestra huerta

Ensalada templada de ventresca de atún con verduras asada en su vinagreta

Solomillo de toro de lidia con chalotas confitadas y reducción de vino tinto

Tarta de zanahoria con helado

Pequeños dulces

SELECCIÓN DE VINO*

Adolfo Colección. Vino Tierra de Castilla.

Café tostado natural e infusiones

Agua mineral Natural sin gas y con gas**



Fin de fiesta en Capilla o Colección

Durante el cóctel o almuerzo/cena no se servirán ningún tipo de destilados.

La barra libre tiene una duración de 2 horas desde el final del cóctel o almuerzo/cena, siendo la hora límite la 02.00 de la mañana.



Plaza de Cibeles, 1. 2ª planta.
28014 Madrid

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

www.palaciodecibeles.com