

Palacio  Cibeles
restaurante

PALACIO de CIBELES

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.
- 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 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 Jamon”

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

(*) En caso de ampliar la bebida del coctel con refrescos y cervezas suplemento de 3,00 € por persona
Rogamos consulten disponibilidad para realizar la bienvenida.

PALACIO DE CIBELES 1

Aperitivo del chef

Setas de temporada, huevo poché y crujiente de jamón ibérico, romero
(Primavera-verano Salmorejo, sorbete de albahaca, frambuesa)

Pescado de la lonja
(La mejor selección del pescado de mercado)

Presa de cerdo ibérico y piña asada

Torrija saludable “adolfo – cibeles”, helado de vainilla

Selección de vinos

Ercavio. Vino Tierra de Castilla

Adolfo colección 2009. Vino Tierra de Castilla

Café tostado natural e infusiones

Con el final ... pequeños dulces

Delicias de mazapán, turrón artesano de nuestro obrador, la imaginación más dulce ...

Agua mineral natural sin gas y con gas*

*El menú incluye: pan, agua, vino y café.

Bebidas no incluidas en el menú se facturarán aparte.

PALACIO DE CIBELES 2

Aperitivo del chef

Crema de puerros con tartar de salmon

(primavera, verano: Carpaccio de atún, algas y huevas de pez volador)

Pescado de la lonja (la mejor selección del pescado de mercado)

Solomillo de ternera, royal de espárragos blancos y trigueros

Tiramisú y helado de café

Selección de vinos

Pulpo. D.O. Albariño

Marqués de Griñón D.O. La Rioja

Café tostado natural e infusiones

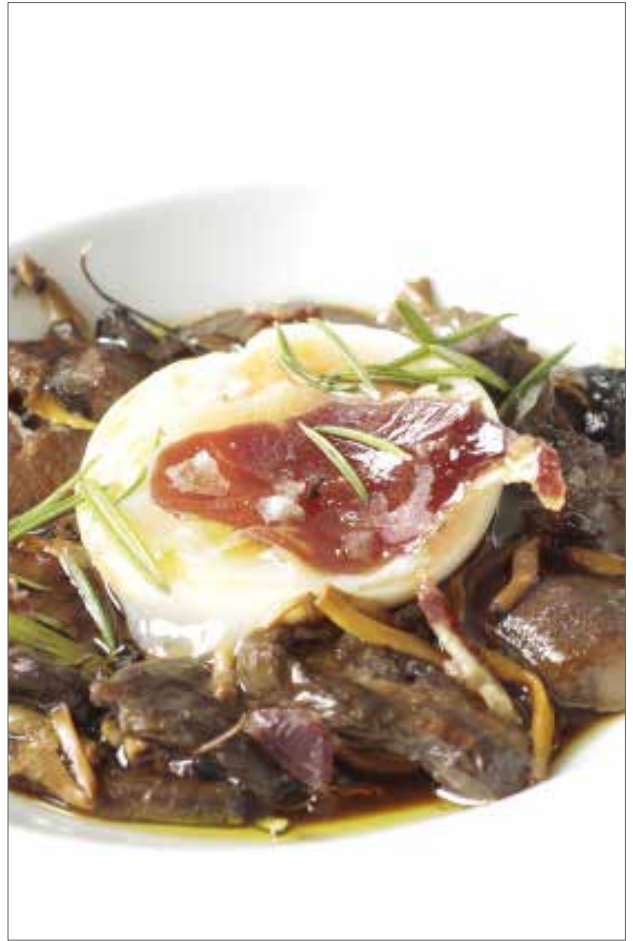
Con el final ... pequeños dulces

Delicias de mazapán, turrón artesano de nuestro obrador, la imaginación más dulce ...

Agua mineral natural sin gas y con gas*

*El menú incluye: pan, agua, vino y café.

Bebidas no incluidas en el menú se facturarán aparte.



PALACIO DE CIBELES 3

Aperitivo del chef

Foie con bizcocho de aceite y confitura
(primavera, verano: Verduras de temporada con langostinos)

Pescado de la lonja (la mejor selección del pescado de mercado)

Lechón asado, patatas lionesas y pimiento caramelizado

Cremoso de chocolate amargo y crema de pistacho y menta

Selección de vinos

Ardeche Viognier. D.O. Louis Latour

Cepa 21. D.O. Ribera del Duero

Café tostado natural e infusiones

Con el final ... pequeños dulces

Delicias de mazapán, turrón artesano de nuestro obrador, la imaginación más dulce ...

Agua mineral natural sin gas y con gas*

*El menú incluye: pan, agua, vino y café.

Bebidas no incluidas en el menú se facturarán aparte.

SUGERENCIAS DE TEMPORADA*

*Consultar precios de los platos

Otoño e Invierno (Enero, febrero, marzo, abril, octubre, noviembre, diciembre)

Crema aji, cebolla roja encurtida y vieira
Crema de lombarda, piñones y manzana
Crema de patata, huevo y caviar
Crema de calabaza con crudites de verduras y ravioli de toro
Solomillo de toro de lidia, batata
Jarrete de ternera, su jugo y cuscús de brócoli
Tarta de zanahoria, chocolate blanco caliente

Sugerencias de menús adaptados a vegetarianos, celíacos, veganos u otras alergias e intolerancias por favor consultar.

Primavera y Verano (mayo, junio, julio, agosto, septiembre)

Sopa de fresón con langostinos
Crema de puerros templada con tartar de salmón
Carpaccio de solomillo de ternera, con lascas de manchego
Ensalada de ventresca de atún, verduras saludables
Ensalada de codorniz escabechada, con ajetes tiernos
Carpaccio de langostinos, maracuyá y granada
Sopa de tomate, albahaca, y mozzarella
Lomo de ciervo con vino y adobo en frío
Sorbete de limón

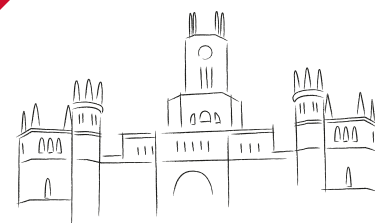
Sugerencias de menús adaptados a vegetarianos, celíacos, veganos u otras alergias e intolerancias por favor consultar.



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