

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. 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

Ontañon. D.O. La Rioja

Café tostado natural e infusiones

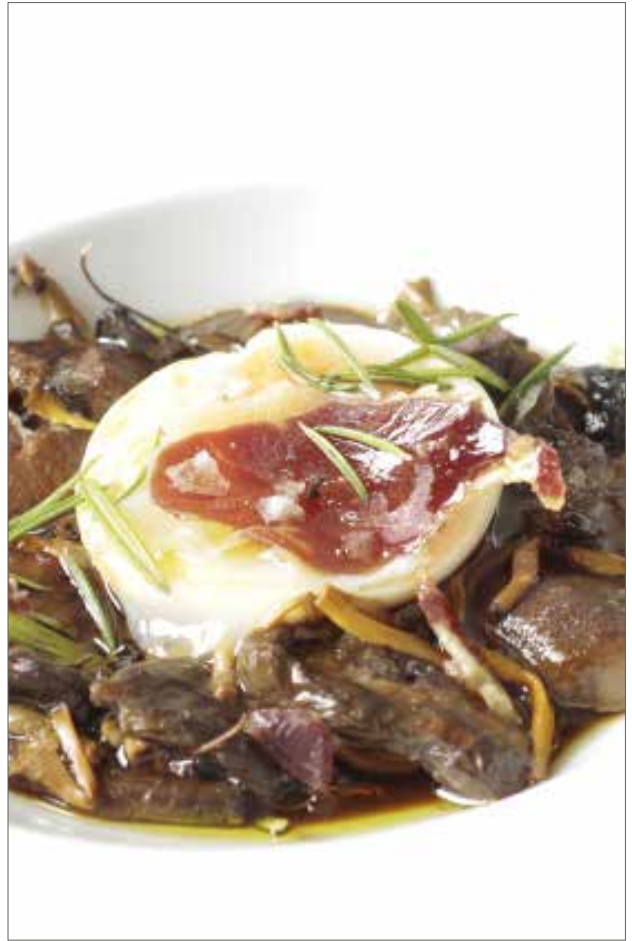
### Con el final ... pequeños dulces

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

Alejaren. D.O. La Mancha

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 de aji, cebolla roja encurtida y berberechos  
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.

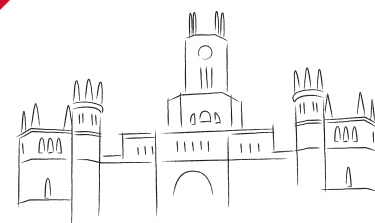




## **FIN DE FIESTA**

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](http://www.palaciodecibeles.com)