



Palacio  Cibeles  
restaurante

**PALACIO**  
de **CIBELES**

CÓCTEL 2020

## 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 2020.
- Precios aplicables a grupos de más de 20 personas.
- Precios netos.

# ANTONIO LÓPEZ

Jamón Ibérico puro de bellota “Real Jamón” cortado a cuchillo

Pan de cristal tomate y jugo de Arbequina

Tablas de queso nacionales (5 diferentes)

Cornete de queso y corteza de iberico

Empanada de atún artesanal

Atún macerado en naranja con semilla de amapola

Tacita de gazpacho

Pisto manchego, huevo frito y patata

Patatas baby bravas

Pastel de salmón y eneldo en voloban

Brochetas de langostinos ahumados

Brochetas de cordero en caldereta

Procheta de chistorra y padrón

Arroz y verduras de temporada

Blinis de bacalao y remolacha

Delicias de mazapán artesano de Toledo

Cono de tiramisu

Pirueta cinnamon roll

## Selección del sumiller

Bebidas de cóctel incluidas: Cerveza, refrescos, zumos

# RAFAEL CANOGAR

Jamón Ibérico puro de bellota “Real Jamón” cortado a cuchillo

Ostras con abridor (2 uds. por persona)

Tabla de quesos nacionales

Foie con pedro Ximénez

Pastel de salmon en voloban

Crema de puerros

Croqueta de puchero

Pisto manchego, huevo frito y patata

Pochas con perdiz

Bombón de queso y jamón

Brocheta de cordero en caldereta

Patatas baby bravas

Steak tartar

Atún macerado en naranja con semilla de amapola

Tacita de caldo casero o Gazpacho

Frutos rojos con sopa de coco

Delicias de chocolate

Gominolas de frutas

## Selección del sumiller

Bebidas de cóctel incluidas: Cerveza, refrescos, zumos



## OTRAS SUGERENCIAS

Tacita de caldo  
Risotto con setas  
Atún, tomate y gotitas de Módena  
Pulpo con verduras y aceite  
Mini hamburguesas  
Hojaldre de sardina y cebolla caramelizada  
Crujiente de solomillo en brocheta  
Croqueta de remolacha  
Pan suflado relleno de pisto  
Patatas bravas  
Mejillón en escabeche de cítricos  
Crujiente de bacalao, mahonesa de hierbas, ajos y pimientos  
Espárragos verdes en tempura  
Chocolate blanco e higos caramelizados  
Yogur, membrillo, queso  
Tarta de queso, mermelada casera  
Mini tartines de manzana

\*Consultar precios

## SUGERENCIAS PARA VERANO

Cornete de guacamole  
Queso brie con mermelada casera  
Mozzarella y tomate cherry con pesto  
Tortilla española con ali-oli  
Tacita de gazpacho  
Atún con emulsión de cítricos  
Cuscus de pulpo y frambuesa  
Tacita de salmorejo y huevas de arenque  
Ajo arriero  
Sopa fría de pera infusionada a la vainilla  
Sorbetes de fruta de temporada

\*Consultar precios





## **INFORMACIÓN ADICIONAL**

La duración del cóctel será aproximadamente de una hora y media.

## **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)