

ESPECIAL NAVIDAD GRUPOS

DICIEMBRE 2020

A elegir un entrante, un plato principal y un postre.
Para grupos de más de 12 personas, se debe cerrar con antelación un mismo menú para el grupo.

RECEPCIÓN CON COPA DE CAVA

PRIMEROS PLATOS

CREMA DE CALABAZA CON RAVIOLI DE MARISCO Y APIO, HUEVAS DE SALMÓN

SETAS ESTOFADAS, HUEVO POCHE Y CRUJIENTE DE IBÉRICO
ENSALADA DE VERDURAS ASADAS Y VENTRESCA DE ATÚN CON
VINAGRETA DE FRAMBUESA

MORRO DE CERDO GUISADO AL ESTILO TRADICIONAL
JUDIONES CON BACALAO

SEGUNDOS PLATOS

CONFIT DE PATO CON PATATAS SALARDAISES
PRESA DE CERDO IBÉRICO, PISTO MANCHEGO Y PIÑA ASADA
BACALAO AL HORNO, CREMA PARMENTHIER DE TROMPETA Y
AJETES TIERNOS

SALMÓN SALVAJE CON SÉSAMO NEGRO, VERDURITAS AL
PAPILLOTE Y CREMA DE CURCUMA

POSTRE

TARTA DE MAZAPÁN CON HELADO DE ANIS Y FRUTA
DESHIDRATADA
CON EL FINAL... PEQUEÑOS DULCES
DELICIAS DE MAZAPÁN, TURRÓN ARTESANO DE NUESTRO
OBRADOR, LA IMAGINACIÓN MÁS DULCE...
CAFÉ TOSTADO NATURAL E INFUSIONES

BODEGA

2018 MENADE. D.O. RUEDA
2015 ADOLFO COLECCIÓN. VINO TIERRA DE CASTILLA
AGUA MINERAL NATURAL SIN GAS Y CON GAS

60,00€

PRECIO POR PERSONA IVA INC.

CUALQUIER OTRA BEBIDA NO INCLUIDA EN EL
MENÚ, SE FACTURARÁ APARTE

70,00€

PRECIO POR PERSONA IVA INC.

CON 1 COPA EN MESA
IMPORTACIÓN

(EN TERRAZA SI EL TIEMPO LO
PERMITE)

72,00€

PRECIO POR PERSONA IVA INC.

CON 1 COPA EN MESA
PREMIUM

(EN TERRAZA SI EL TIEMPO LO
PERMITE)

CONSULTAR CONDICIONES DE RESERVA
PLAZA DE CIBELES, 1 (PLANTA 6) 915231454
PALACIODECIBELES@ADOLFO-TOLEDO.COM



ESPECIAL NAVIDAD GRUPOS

DE DICIEMBRE 2020

OS RECORDAMOS, QUE, SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE, SE PODRÁN ORGANIZAR COMIDAS Y CENAS DE GRUPOS EN VARIAS MESAS DE MÁXIMO 6 PERSONAS. EN CASO DE SER GRUPOS SUPERIORES A 6 PERSONAS, SE LES INTENTARÁ SITUAR EN MESAS CERCANAS, SIENDO OBLIGATORIA LA MASCARILLA EN TODAS LAS ZONAS DE PASO DEL RESTAURANTE.

RESTAURANTE PALACIO DE CIBELES

ESTÁ DESPLEGANDO TODOS SUS RECURSOS, JUNTO AL APOYO DE NUESTRO EQUIPO, CLIENTES Y PROVEEDORES PARA COMBATIR LA PANDEMIA DEL COVID-19. ESTAMOS TOMANDO LAS MEDIDAS NECESARIAS SIGUIENDO LAS DIRECTRICES DE LAS AUTORIDADES SANITARIAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA PROPAGACIÓN DEL COVID – 19. CON EL FIN DE GARANTIZAR LA SEGURIDAD EN EL LUGAR DE TRABAJO Y MANTENER UN AMBIENTE SEGURO PARA SERVIR A NUESTROS CLIENTES HEMOS IMPLANTADO TODOS LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD E HIGIENE RECOMENDADOS POR LA OMS Y EL MINISTERIO DE SANIDAD, PARA GARANTIZAR QUE NUESTRO SERVICIO DE RESTAURACIÓN ES 100% SEGURO. DESINFECCIÓN, DISTANCIAS DE SEGURIDAD Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN ASEGURAN UN EVENTO COVID-FREE.

**CONSULTAR CONDICIONES DE RESERVA
PLAZA DE CIBELES, 1 (PLANTA 6) 915231454
PALACIODECIBELES@ADOLFO-TOLEDO.COM**

A elegir un entrante, un plato principal y un postre.
Para grupos de más de 12 personas, se debe cerrar con antelación un mismo menú para el grupo.

RECEPCIÓN CON COPA DE CAVA EN TERRAZA CON VISTAS A LA PLAZA DE CIBELES

PRIMEROS PLATOS

- CREMA DE CALABAZA CON RAVIOLI DE MARISCO Y APIO, HUEVAS DE SALMÓN
 - SETAS ESTOFADAS, HUEVO POCHE Y CRUJIENTE DE IBÉRICO
 - ENSALADA DE VERDURAS ASADAS Y VENTRESCA DE ATÚN CON VINAGRETA DE FRAMBUESA
 - MORRO DE CERDO GUISADO AL ESTILO TRADICIONAL
 - JUDIONES CON BACALAO

SEGUNDOS PLATOS

- CONFIT DE PATO CON PATATAS SALARDAISES
- PRESA DE CERDO IBÉRICO, PISTO MANCHEGO Y PIÑA ASADA
- BACALAO AL HORNO, CREMA PARMENTHIER DE TROMPETA Y AJETES TIERNOS
- SALMÓN SALVAJE CON SÉSAMO NEGRO, VERDURITAS AL PAPILOTE Y CREMA DE CURCUMA

POSTRE

- TARTA DE MAZAPÁN CON HELADO DE ANIS Y FRUTA DESHIDRATADA

CON EL FINAL... PEQUEÑOS DULCES

DELICIAS DE MAZAPÁN, TURRÓN ARTESANO DE NUESTRO OBRADOR,
LA IMAGINACIÓN MÁS DULCE...

CAFÉ TOSTADO NATURAL E INFUSIONES

BODEGA

2018 MENADE. D.O. RUEDA

2015 ADOLFO COLECCIÓN. VINO TIERRA DE CASTILLA
AGUA MINERAL NATURAL SIN GAS Y CON GAS

60,00€

PRECIO POR PERSONA IVA INC.

CUALQUIER OTRA BEBIDA NO INCLUIDA EN EL
MENÚ, SE FACTURARÁ APARTE

70,00€

PRECIO POR PERSONA IVA INC.
CON 1 COPA EN MESA
IMPORTACIÓN
(EN TERRAZA SI EL TIEMPO LO
PERMITE)

72,00€

PRECIO POR PERSONA IVA INC.
CON 1 COPA EN MESA
PREMIUM
(EN TERRAZA SI EL TIEMPO LO
PERMITE)

OS RECORDAMOS, QUE, SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE, SE PODRÁN ORGANIZAR COMIDAS Y CENAS DE GRUPOS EN VARIAS MESAS DE MÁXIMO 6 PERSONAS. EN CASO DE SER GRUPOS SUPERIORES A 6 PERSONAS, SE LES INTENTARÁ SITUAR EN MESAS CERCANAS, SIENDO OBLIGATORIA LA MASCARILLA EN TODAS LAS ZONAS DE PASO DEL RESTAURANTE.

RESTAURANTE PALACIO DE CIBELES

ESTÁ DESPLEGANDO TODOS SUS RECURSOS, JUNTO AL APOYO DE NUESTRO EQUIPO, CLIENTES Y PROVEEDORES PARA COMBATIR LA PANDEMIA DEL COVID-19. ESTAMOS TOMANDO LAS MEDIDAS NECESARIAS SIGUIENDO LAS DIRECTRICES DE LAS AUTORIDADES SANITARIAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA PROPAGACIÓN DEL COVID – 19. CON EL FIN DE GARANTIZAR LA SEGURIDAD EN EL LUGAR DE TRABAJO Y MANTENER UN AMBIENTE SEGURO PARA SERVIR A NUESTROS CLIENTES HEMOS IMPLANTADO TODOS LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD E HIGIENE RECOMENDADOS POR LA OMS Y EL MINISTERIO DE SANIDAD, PARA GARANTIZAR QUE NUESTRO SERVICIO DE RESTAURACIÓN ES 100% SEGURO. DESINFECCIÓN, DISTANCIAS DE SEGURIDAD Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN ASEGURAN UN EVENTO COVID-FREE.

CONDICIONES DE RESERVA Y PAGO

- 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 15 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 NETO