



Cóctel Azotea

"El cielo de Toledo"





Cóctel Azotea

Bocados fríos en mesa para comer a tu ritmo

Degustación de quesos de la zona, nueces y frutos secos
Salmorejo de fresa y caviar de albahaca
Grissini de jamón ibérico Montes de Toledo, tomate y aceite
Focaccia y degustación de Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico
Aceituna gordal aliñada con tomillo y lima

Bocados fríos al paso

Trufa de foie almendrado y frutos rojos
Brochetas de mozzarella, tomate seco y albahaca
Milhojas de salmón, queso mascarpone y encurtidos
Enlatado de asadillo manchego y perdiz escabechada

Bocados calientes al paso

Croqueta de jamón ibérico y confitura de tomate
Crujientes de langostino y mayonesa de soja
Buñuelos de bacalao con muselina de ajo y miel
Piruleta de gambas al ajillo
Brochetas de pollo tandoori y creme fraiche
Taco de cochinita pibil al estilo Toledano Carcamusas
Mini burger de presa ibérica y salsa de queso Manchego

Sabores a la vista

Arroz señoret de pollo de corral y
verduras de temporada

Dulces tentaciones

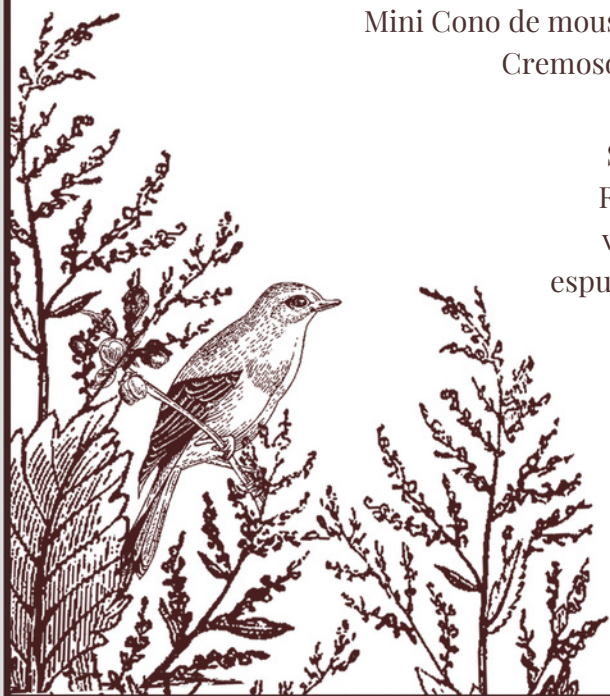
Brochetas de frutas
Mini Cono de mousse de chocolate blanco y frambuesa
Cremoso de mango, yogurt y lima

Bebidas

Sangría La Azotea
Refrescos, cerveza,
vino tinto y blanco
espumoso rosado y blanco

52,00€

persona
IVA incluido





Personaliza tu momento perfecto.

En la Azotea de Carlos V, creemos que cada momento es único.

Por eso a continuación te detallamos algunos extras para añadir algo especial o explorar nuevas opciones.

Estamos aquí para ofrecerte una experiencia a tu medida, para que tu evento sea exactamente como lo imaginas.

Carta de bocados extra.

Fríos

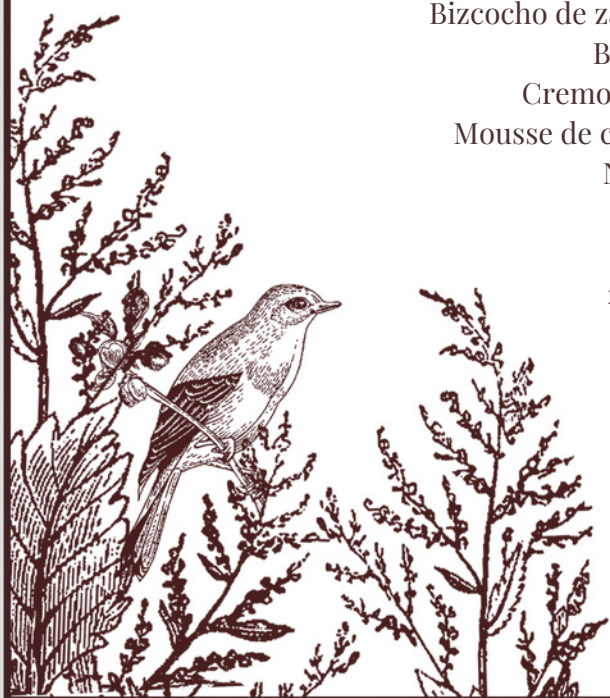
Blinis de salmón ahumada y salsa tártara
Coca crujiente de hummus y perlas de remolacha (vegetariano)
Tartar vegetal y mousse de albahaca (vegetariano)
Ensalada hinojo fresco, pato crujiente y vinagreta de naranja
Ajo blanco y tartar de gambas
Mini pita de lomo de orza y pesto de albahaca
Roshif a la mostaza antigua
Volt au Vent de mousse de queso azul y cebolla caramelizada
Steak tartar de ternera y yema de huevo curada
3,50€ / bocado extra

Calientes

Espárragos en tempura y mayonesa de curry
Croquetas de carabineros
Brochetas de pulpo y aceite de pimentón
Migas manchegas y huevo de codorniz
Pan bao de pulled pork y salsa barbacoa
Risotto de hongos al tartufo
Rollitos crujientes de morcilla y manzana
Saquitos crujientes de gambas y caramelo de soja
4,00€ / bocado extra

Dulces

Arroz con leche y manzana osmotizada al limón
Bizcocho de zanahoria y crema de mantequilla
Brownie de chocolate
Cremoso de queso y frutos rojos
Mousse de chocolate blanco al cardamomo
Natillas de mazapán
Tiramisú en vaso
Tocinillo de cielo
2,50€ / Snack extra





Nuestros Puestos Temáticos

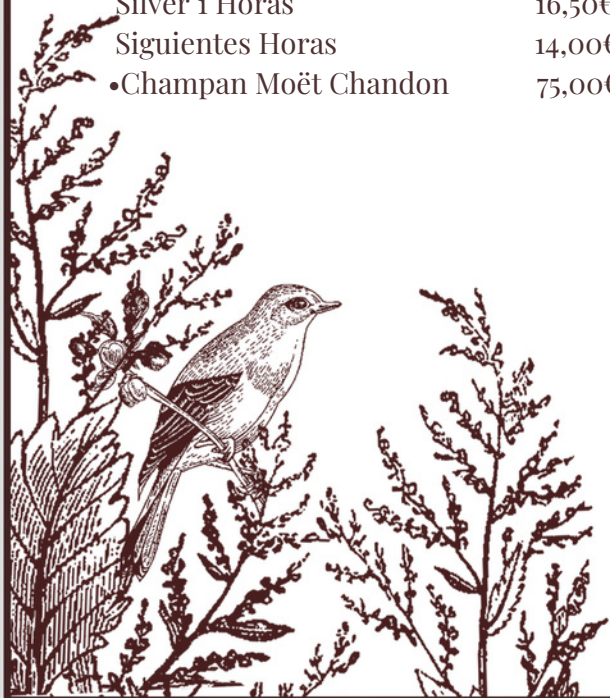
- Puesto de Jamón Ibérico cortado a vista del cliente por un cortador profesional
850€/Jamón (recomendado para mínimo 70 comensales)
- Puesto de Paleta Ibérica cortada a vista del cliente por un cortador profesional
400€/Paleta (recomendado para mínimo 35 comensales)
- Puesto de Degustaciones de Arroces, Ave, Marisco y Negro de chipirones y langostinos,
todos al estilo Señoret
10,50€ por comensal
- Puesto de pulpería, pulpo cocido a vista del cliente y servido a feira
12,50€ por comensal
- Puesto de cocteles, Mojito y Mojito de Sabores, San Francisco y Piña Colada (incluidos sin alcohol) 14€ por comensal
- Beer&Beer. Puesto decorado con selección de 5 cervezas (según temporada y mercado)
10,50€ por comensal

Para entretener a tus invitados si llegas tarde...Pasatiempos en Mesa

- | | |
|--|--------------------|
| •Yuca crujiente y crema de queso manchego | 2,50€ por comensal |
| •Nachos caseros y guacamole | 2,50€ por comensal |
| •Pan turco y humus | 2,50€ por comensal |
| •Aceitunas Gordal rellenas de Manchego y Anchoas | 2,50€ por comensal |
| •Gildas Caseras (aceituna, anchoa y piparra) | 2,80€ por comensal |
| •Patatas Chips caseras con un toque de la Vera | 2,50€ por comensal |

After Event

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| •Barra libre de bebidas: | |
| Silver 1 Horas | 16,50€ por comensal (Primeras Marcas) |
| Sigüientes Horas | 14,00€ por comensal |
| •Champan Moët Chandon | 75,00€ por Botella |





Condiciones de reserva

- Mínimo reservable de 20 comensales hasta máximo de 100.
- Duración estimada del evento 90 minutos.
- Si no se contrata ningún otro servicio se abrirá al público el espacio del evento a la finalización del coctel.
- No se reserva en exclusiva la totalidad de la Azotea para la celebración del evento, siempre quedará un espacio reservado para clientes del hotel u otros clientes.
- La Azotea es un espacio al aire libre, por lo que si el día del evento el tiempo no es favorable para su realización al aire libre, se deberá celebrar en otro espacio del hotel.
- Todas las tarifas ofrecidas son con el IVA incluido.

Forma de pago:

- Depósito de garantía del 50% del total del evento 45 días antes de la fecha de este.
- Confirmación del menú 21 días antes del evento. Además, en esa fecha se informará de un número más aproximado de asistentes al evento.
- Confirmación de número de asistentes 4 días antes de la fecha del evento. Este número quedará fijado como mínimo facturable.
- Pago del restante 50% del total del evento 4 días antes de la fecha del evento.
- Una vez realizado el pago final;
 - Si el número de comensales fuera mayor al contratado, se cobrará la diferencia al finalizar el evento.
 - En caso de que el número de comensales el día del evento sea menor al contratado, se pagará el número de comensales contratado.

