

# Cóctel

“En el cielo de Toledo”

Un cóctel pensado para disfrutar sin prisas, con producto cuidado, una propuesta fresca y desenfadada y el valor añadido de un espacio único sobre los tejados de Toledo.

LA  
AZOTEA  
TERRAZA

# Cóctel Azotea

## **Bocados fríos en mesa para comer a tu ritmo**

Foccacia y degustación de Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico

Salmorejo de fresa, lima y aceite de albahaca

Tabla de quesos de la zona, membrillo y frutos secos

Grissinis de jamón ibérico Montes de Toledo, tomate y aceite

Crujientes de maíz, hummus de remolacha al AOVE

Gildas surtidas (anchoa, boquerón y queso)

## **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

Brioche relleno de meloso de ternera y salsa shiracha

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

**56,00€**

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.

Nuestro equipo te asesorará para elegir las opciones que mejor encajen con tu evento.

## **Carta de bocados extra.**

### **Fríos**

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

Rosbif a la mostaza antigua

Steak tartar de ternera y yema de huevo curada

Precio: 4,00€ por 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

Precio: 4,50€ por 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

Natillas de mazapán

Tiramisú en vaso

Tocinillo de cielo

Precio: 3,50€ por snack extra

## **Nuestros Puestos Temáticos**

Puesto de Jamón Ibérico cortado a vista del cliente: 950€/jamón  
(recomendado a partir 60 comensales)

Puesto de Paleta Ibérica: 500€/paleta (recomendado a partir 35 comensales)

Puesto de degustación de arroces (Ave, Marisco, Negro): 10,50€/persona

Puesto de pulpería: 12,50€/persona

Puesto de cócteles: 16€/persona

Beer&Beer (5 cervezas): 10,50€/persona

## **After Event**

Barra libre Silver 1h: 20,50€/persona

(Jhony Walker Red, J&B, Ballantine's, Dic 8, Cutty Sark, Beefeater, Larios 12, Seagram's, 1085, Tanqueray, Puerto de Indias, Havana 7, Brugal, Legendario, Barcelo, Bacardi y Cacique)

Siguientes horas – 15€/persona

Champagne Moët Chandon – 75€/botella

Los extras ofrecidos están sujetos a disponibilidad y requieren contratación previa.

## Condiciones de reserva

En La Azotea, nos comprometemos a ofrecerte una experiencia gastronómica cuidada y especial, basada en la calidad de nuestros productos y en una cocina atenta a cada detalle.

Para que todo esté a la altura de tus expectativas y, al mismo tiempo, evitar el desperdicio innecesario, contamos con una serie de condiciones de reserva que nos permiten gestionar los recursos de forma responsable. Esto no solo garantiza el mejor servicio posible, sino que también contribuye a una experiencia más sostenible para todas las personas que nos visitan.

## Condiciones generales

- Número mínimo de comensales: 20 personas
- Número máximo de comensales: 100 personas
- Duración estimada del evento: 90 minutos
- La Azotea es un espacio vivo. Aunque pueda haber otros clientes (no se reserva en exclusiva), siempre reservaremos un área adecuada y cuidada, en función de las características del evento, para que se desarrolle con comodidad y privacidad.
- Si no se contrata ningún otro servicio adicional, el espacio reservado para el evento se abrirá al público una vez finalizado el cóctel.
- La Azotea es un espacio al aire libre, por lo que, en caso de que las condiciones meteorológicas no sean favorables, el evento deberá celebrarse en otro espacio del hotel.
- Todas las tarifas ofrecidas incluyen IVA.

## Forma de pago

- Depósito de garantía del 50% del total del evento, a realizar 45 días antes de la fecha del mismo.
- Personalización del cóctel, confirmación de menú y previsión de asistentes: 20 días antes del evento.
- En esta fecha deberán comunicarse cualquier cambio sobre la propuesta inicial, selección de snacks extra, modificaciones del cóctel o cualquier tipo de personalización.
- Asimismo, será necesario indicar un número de comensales lo más aproximado posible al número final, con el fin de organizar correctamente el servicio.
- En caso de no recibir indicaciones en ese plazo, se entenderá que la propuesta inicial es correcta y no se realizarán cambios.
- En ese mismo plazo deberán comunicarse alergias, intolerancias o necesidades alimentarias especiales de las personas asistentes, con el fin de poder gestionarlas adecuadamente.
- Confirmación definitiva del número de comensales 4 días antes de la fecha del evento.
- Este número quedará fijado como mínimo facturable.
- Pago del 50% restante del total del evento 4 días antes de su celebración.

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 facturará el número de comensales confirmado previamente.

Nuestro equipo estará encantado de acompañarte en la planificación para que tu evento sea cuidado, especial y a tu medida.