



VEN A CELEBRAR
TU EVENTO



En el cielo de Toledo



Coctel *Azotea* de CARLOS

45 euros

Snack Fríos

- ✂ Salmorejo de fresa y caviar de albahaca
- ✂ Bombón de foie dorado y coulis de frutos rojos
- ✂ Degustación de quesos de la zona, nueces y frutas
- Grissinis de jamón ibérico Montes de Toledo, tomate y aceite
- ✂ Milhojas de salmón, queso marcarpone y encurtidos
- Mini conos de tartar de atún rojo, lima fresca y aguacate
- ✂ Enlatado de asadillo manchego y perdiz escabechada
- ✂ Flor manchega, brandada de bacalao, tomate y aceituna

Snack Calientes

- Crujientes de langostino y mayonesa de soja
- ✂ Pulpo a la parrilla, cremoso de patata asada y aceite de pimentón
- Croqueta de jamón ibérico y confitura de tomate
- Briwat vegetal de espinacas, queso azul y miel de caña
- Brochetas de pollo tandoori y creme fraiche
- Canelón de pato, manzana Golden al P.X.
- ✂ Arroz señoret de pollo de corral y verduras de temporada

Para endulzar

- ✂ Brochetas de frutas al natural
- ✂ Piruletas de chocolate negro
(Sal Maldón, pimienta rosa y frambuesa)
- ✂ Cremoso de mango, yogurt y lima

Bebidas

Agua, refrescos,
cerveza con y sin,
sangría "La Azotea",
vinos de aguja semidulces,
vino tinto y blanco





Carta de Snack Extras

Si deseas cambiar algún Snack, lo hablamos.

Snack 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

✂ Ensaladilla rusa 2.0

✂ Ajo blanco y tartar de gambas

Mini pita de lomo de orza y pesto de albahaca

✂ Rosbif a la mostaza antigua

Volt au Vent de mousse de queso azul y cebolla caramelizada

✂ Steak tartar de ternera y yema de huevo curada

2,50€ / Snack extra

Snack Calientes

Espárragos en tempura y mayonesa de curry

Delicias de Bacalao en tempura negra

Migas manchegas y huevo de codorniz

Pan bao de pulled porck y salsa barbaoa

Rollitos crujientes de morcilla y manzana

Mini burger de Wayu de Toledo

Saquitos crujientes de gambas y caramelo de soja

✂ Lomo de jabalí ahumado y crujiente de cacao

3,00€ / Snack 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





Si desea hacer especial tu cóctel te ofrecemos:

“Nuestros Puestos Temáticos”

Puesto de Jamón Ibérico cortado a vista del cliente por un cortador profesional
650€/Jamón (recomendado para mínimo 70 comensales)

Puesto de Paleta Ibérica cortada a vista del cliente por un cortador profesional
350€/Paleta (recomendado para mínimo 35 comensales)

Puesto de Degustaciones de Arroces, Ave, Marisco y
negro de chipirones y langostinos, todos al estilo Señoret
8,50€ por comensal

Puesto de ostras abiertas a vista del cliente (2 unidades por comensal)
10,50€ por comensal

Puesto de pulpería, pulpo cocido a vista del cliente y servido a feira
8,50€ por comensal

Puesto de cocteles, Mojito y Mojito de Sabores,
San Francisco y Piña Colada (incluidos sin alcohol)
10€ por comensal

Beer & Beer. Puesto decorado
con selección de 5 cervezas
(según temporada y mercado)
10€ por comensal





*“Para entretener a sus invitados
si llegas tarde...
Pasatiempos en Mesa”*

Yuca crujiente y crema de queso manchego
1,50€ por comensal

Nachos caseros y guacamole
1,50€ por comensal

Pan Turco y humus
1,50€ por comensal

Aceitunas gordal rellenas de manchego y anchoas
1,50€ por comensal

Gildas caseras (aceituna, anchoa y piparra)
2,00€ por comensal

Patatas chips caseras con un toque de la Vera
1,50€ por comensal

“After Event”

Barra libre de bebidas Silver 1 hora
12,00€ por comensal

Champán Moët Chandon
50,00€ por botella





Condiciones de reserva

Mínimo reservable de 25 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.

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.

