



MENUS PARA GRUPOS 2009

SPECIAL MENUS FOR PARTIES 2009

Estamos a su disposición en
We are located in

TABERNA DEL ALABARDERO

Dpto. Comercial

Felipe V, 6

28013 Madrid

Tfno: ☎ + 34 902 13 02 22 - 91 547 25 77

Fax: ☎ + 34 91 548 20 52

E-mail: reservas@grupolezama.es

www.grupolezama.es

Estos menús son orientativos, consúltenos para elaborarles
cualquier otro que se adapte a sus necesidades.

OFICINAS CENTRALES DEL GRUPO LEZAMA

Agustín Lezama

Plaza de Oriente, 3, Bajo 28013 Madrid

Tel: ☎ + 34 91 548 78 46

Fax: ☎ + 34 91 542 81 02

www.grupolezama.es - reservas@grupolezama.es





MENU N° 1

APERITIVOS (House Appetizers)

Chistorra de Arbizu

Typical Chorizo from Navarra “chistorra”

Croquetas de jamón serrano

Serrano Ham Croquets

* * * * *

Crema de espárragos trigueros con virutas de jamón serrano y
picatostes

Cream of wild asparagus with shavings of highland ham and croûtons

* * * * *

Escalopines de ternera a la normanda con patatas panaderas

Veal Scaloppini to the Norman with baked potatoes

* * * * *

Arroz con leche tipico alabardero

House Rice with milk

* * * * *

Café, tejas y trufas (Coffee and Petit Fours)

Vino de la casa (House Wine)

Aguas minerales (Mineral Water)





MENU N° 2

APERITIVOS (House Appetizers)

Chistorra de Arbizu

Typical Chorizo from Navarra “chistorra”

Croquetas de jamón serrano

Serrano Ham Croquets

* * * * *

Gratinado de queso de cabra con verduritas y vinagreta de miel y nueces

Cheese of goat gratinated with small vegetables and vinaigrette of honey and nuts

* * * * *

Dorada en costra de sal con compota de tomate y albahaca, patatas ahumadas

Gilded in crust of salt with compote of tomato and basil, smoked potatoes

* * * * *

Compota de manzana con bizcocho financiero y helado de mandarina

Compote of apple with and sponge cake, ice-cream mandarin

* * * * *

Café, tejas y trufas (Coffee and Petit Fours)

Vino de la casa (House Wine)

Aguas minerales (Mineral Water)





MENU N° 3

APERITIVOS (House Appetizers)

Chistorra de Arbizu

Typical Chorizo from Navarra “chistorra”

Croquetas de jamón serrano

Serrano Ham Croquets

* * * * *

Verduras naturales a la plancha con su refrito y jamón ibérico

Natural grilled vegetables and Iberian ham

* * * * *

Rodaballo a la plancha con guiso de setas, melocoton asado y
pure de patatas

Seared turbot over wild mushroom ragout,
roasted peach and potato puree

* * * * *

Sopa de chocolate blanco y yogur con fresas maceradas y helado
de vinagre

Soup of white chocolate and yogurt with softened strawberries and ice cream of
vinegar

* * * * *

Café, tejas y trufas (Coffee and Petit Fours)

Vino de la casa (House Wine)

Aguas minerales (Mineral Water)





MENU N° 4

APERITIVOS (House Appetizers)

Chistorra de Arbizu

Typical Chorizo from Navarra “chistorra”

Croquetas de jamón serrano

Serrano Ham Croquets

* * * * *

Ensalada de salmón marinado al eneldo con crema agria y
vinagreta de remolacha

Marinated salmon Salad to the dill with tart cream and vinaigrette of beet

* * * * *

Solomillo ibérico a la brasa con verduras a la plancha y salsa de
queso picon

Grilled Iberian Sirloin with vegetables and cheese sauce

* * * * *

Canutillos rellenos de crema al calvados

Stuffed Beads of cream to the calvados

* * * * *

Café, tejas y trufas (Coffee and Petit Fours)

Vino de la casa (House Wine)

Aguas minerales (Mineral Water)





MENU N° 5

APERITIVOS (House Appetizers)

Chistorra de Arbizu

Typical Chorizo from Navarra “chistorra”

Croquetas de jamón serrano

Serrano Ham Croquets

½ Lasaña frita de vieiras, cangrejo de rio, escalibada y crema de coliflor trufada

½ fried scallops lasagne, crab, peppers-onion ragout and cauliflower cream with truffle aroma

* * * * *

½ Huevos rotos con setas de temporada y patatas paja

Broken Eggs with mushrooms of season and potatoes straw

* * * * *

½ lomo de merluza con almejas en salsa verde

½ loin of hake with clams in green sauce

* * * * *

½ Solomillo de buey al Oporto con patatas y pimientos de Guernica

½ Beef tender loin to the Porto with potatoes and peppers of Guernica

* * * * *

Biscuit de café en tulipa de brick y chocolate caliente

Biscuit of coffee in tulipa of brick and warm chocolate

* * * * *

Café, tejas y trufas (Coffee and Petit Fours)

Vino de la casa (House Wine)

Aguas minerales (Mineral Water)





MENÚ A LA CARTA (máximo 20 pax) (a la cart menu)

APERITIVOS (House Appetizers)

Chistorra de Arbizu

Typical Chorizo from Navarra “chistorra”

Croquetas de jamón serrano

Serrano Ham Croquets

ENTRADAS VARIADAS POR PERSONA

Sopa de pescados y mariscos a la cantabra

Ensalada de queso de cabra, membrillo, granada, nueces y vinagreta de
bacon

Huevo roto con setas de temporada y patatas paja

Fish and shellfish soup

Goat cheese salad with quince, walnuts and bacon vinaigrette

Broken Eggs with mushrooms of season and potatoes straw

SEGUNDOS A ELEGIR (to choose ONE)

Bacalao al pil – pil

Codfish pil-pil style

Lomo de merluza con almejas en salsa verde

Loin of hake with clams in green sauce

Solomillo de buey al Oporto con patatas y pimientos de Guernica

Beef tender loin to the Porto with potatoes and peppers of Guernica

Magret de pato a la brasa con compota de frutas y reducción de
frambuesas

Grilled Duck Magret with compote of fruits and raspberries

Surtido de postres de la Taberna (individuales)

Assortment of desserts (individuals)

Café, tejas y trufas (Coffee and Petit Fours)

Vino de la casa (House Wine)

Aguas minerales (Mineral Water)

(MÁXIMO 20 COMENSALLES)





MENU TAPAS RESTAURANTE N° 8

MENÚ DEGUSTACIÓN ESPAÑOL

Chistorra de Arbizu

Croquetas de jamón serrano

Queso manchego

Huevos rotos con patatas paja y setas

Morcilla de Burgos

Patatas a lo pobre

Calamares a la romana

Empanadillas caseras

Bacalao riojana

* * * * *

CANAPES

* * * * *

Anchoas con tomate

Salmón marinado

Jamón con tomate

Café, tejas y trufas

Vino de la casa

Aguas minerales





MENU TAPAS RESTAURANTE N° 9

MENÚ DEGUSTACIÓN ESPAÑOL

Caldo de gallina

Chistorra de Arbizu

Croquetas de jamón serrano

Morcilla de Burgos frita

Surtido de ibéricos

(Caña de lomo, jamón, y chorizo)

Queso manchego

Huevos rotos con patatas paja y setas

Cogollos de tudela con ventresca de bonito

Patatas a lo pobre

Albondigas de pescado de roca

Rabo de toro estofado con miel y canela

Tortilla Española

* * * * *

Arroz con leche y tulipa de canela

Café, tejas y trufas

Vino de la casa

Aguas minerales

