

TABERNA DEL  
**ALABARDERO**  
MADRID

**MENUS PARA GRUPOS 2010**

**SPECIAL MENUS FOR PARTIES 2010**

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](mailto:reservas@grupolezama.es)

[www.grupolezama.es](http://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](http://www.grupolezama.es) - [reservas@grupolezama.es](mailto:reservas@grupolezama.es)



TABERNA DEL  
**ALABARDERO**  
MADRID

MENU N° 1

APERITIVOS (House Appetizers)

Chistorra de Arbizu

Typical Chorizo from Navarra “Chistorra”

Croquetas de jamón serrano

Serrano Ham Croquets

\* \* \* \* \*

Crema de puerros ahumada con tartar de changurro y picatostes

Smoked leeks soup and crab meat tar-tar

Escalopines de ternera a la normanda con flan de patatas

Veal fillet and “Normandy” sauce served with potato mousse

Arroz con leche típico alabardero en tulipa de canela

Rice pudding alabardero style

\* \* \* \* \*

Café, tejas y trufas (Coffee and Petit Fours)

Vino de la casa (House Wine)

Aguas minerales (Mineral Water)



TABERNA DEL  
**ALABARDERO**  
MADRID

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 gratinaited 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)



TABERNA DEL  
**ALABARDERO**  
MADRID

MENU N° 3

APERITIVOS (House Appetizers)

Chistorra de Arbizu

Typical Chorizo from Navarra “chistorra”

Croquetas de jamón serrano

Serrano Ham Croquets

\* \* \* \* \*

DEGUSTACION DE BACALAO: Bocadillo de brandada,  
tortilla de bacalao fresco, foie con plátano y bacalao ahumado y  
tumaca de bacalao marinado

TASTING OF CODFISH: codfish brandade sandwich, fresh codfish omelet, foie-  
banana and smoked codfish, marinated codfish and tomato compote

Magret de pato asado al vinagre de frambuesas con compota de  
frutas

Roasted duck breast, raspberry vinegar and fruits compote

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

White chocolate and yogurt soup with macerated fruits and ice cream

\* \* \* \* \*

Café, tejas y trufas (Coffee and Petit Fours)

Vino de la casa (House Wine)

Aguas minerales (Mineral Water)



TABERNA DEL  
**ALABARDERO**  
MADRID

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)



TABERNA DEL  
**ALABARDERO**  
MADRID

MENU N° 5

APERITIVOS (House Appetizers)

Chistorra de Arbizu

Typical Chorizo from Navarra “chistorra”

Croquetas de jamón serrano

Serrano Ham Croquets

-----  
½ crema de hongos trufada con bacalao confitado y cebolla  
deshidratada

Wild porcini soup, codfish confit and crispy onion

-----  
½ ensalada de guacamole y langostinos con mayonesa de mango

Avocado and langoustine salad with mango mayonnaise

-----  
Lomo de buey al oporto con patatas y pimientos de guernika

Grilled beef strip loin with port sauce, potatoes and green peppers

-----  
Suflé de chocolate caliente con picatostes y helado de mandarina

Chocolate soufflé and tangerine sorbet

\* \* \* \* \*

Café, tejas y trufas (Coffee and Petit Fours)

Vino de la casa (House Wine)

Aguas minerales (Mineral Water)



TABERNA DEL  
**ALABARDERO**  
MADRID

**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  
bacón

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 Guernika

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

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 COMENSALES)*



TABERNA DEL  
**ALABARDERO**  
MADRID

MENU TAPAS RESTAURANTE N° 8

MENÚ DEGUSTACIÓN ESPAÑOL

Croquetas de jamón serrano / Ham serrano croquettes

Chistorra de Albizu / traditional sausage from arbizu

Huevos rotos con patatas paja y setas / fried egg, mushrooms and potatoes

Queso manchego / Manchego cheese

Morcilla de Burgos / Bloody sausage "morcilla" from Burgos

Calamares a la romana / Deep fried calamari

Patatas pobres / potatoes Alabardero style

Empanadilla casera / homemade pie

Canapés:

Jamón con tomate / Ham serrano and tomato compote

Solomillo de ibérico con queso brie / Iberian pork tenderloin and brie cheese

Anchoas con tomate / anchovies and tomato compote

Salmón marinado / marinated salmon

Postre / dessert

Profiteroles rellenos de nata con chocolate caliente

Profiteroles stuffed with cream and warm chocolate

Vino de la casa

Aguas minerales



TABERNA DEL  
**ALABARDERO**  
MADRID

MENU TAPAS RESTAURANTE N° 9

MENÚ DEGUSTACIÓN ESPAÑOL

Salpicón de mariscos / assortment of seafood salad

Surtido de ibéricos (salchichón, chorizo) / assortment of cured pork loin  
(salami and sausage)

Queso manchego / Manchego cheese

Croquetas de jamón serrano / jamon serrano croquettes

Chistorra de Albizu / tradicional sausage from arbizu

Huevos rotos con patatas paja y setas / fried egg, mushrooms and potatoes

Morcilla de Burgos / Bloody sausage "morcilla" from burgos

Patatas pobres / Potatoes Alabardero style

Albóndigas de pescado de roca / rock fish balls stew

Rabo de toro estofado con miel y canela / ox tail stew with honey and  
cinnamon sauce

Postre / dessert

Arroz con leche y tulipa de canela / tradicional rice pudding

Café, tejas y trufas

Vino de la casa

Aguas minerales

