

ALABARDERO

• COCINA DE MERCADO •

Pozuelo

Menús Grupos 2025

Disfruta con la
mejor compañía

Estaremos encantados de atenderos y hacer realidad cada detalle que necesitéis para convertir vuestro evento en la idea que teníais pensada.

Menú 1

Aperitivo del chef

Primer plato

Timbal de verduras naturales a la brasa con queso de cabra caramelizado y vinagreta de miel-mostaza, pasas y nueces.

Incluye

Pan

Agua mineral

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O Rioja Crianza

Café o infusiones

Delicias de nuestro obrador

Segundo plato

Lenguado a la menier con patatas baby

Postre

Bavoroise de naranja

59,5€/pp + IVA



Menú 2

Aperitivo del chef

Primer plato

Arroz meloso de boletus con aceite de trufa

Incluye

Pan

Agua mineral

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O Rioja Crianza

Café o infusiones

Delicias de nuestro obrador

Segundo plato

Lomo de venado a la brasa con frutos rojos

Postre

Tarta de queso la Viña

60,5€/pp + IVA



Menú 3

Aperitivo del chef

Entradas variadas en el centro

- Surtido de ibéricos (jamón, lomo, chorizo y salchichón)
- Nuestra ensaladilla del mar
- Croquetas caseras de buen jamón
- Brandada de bacalao

Segundo plato

Uno a elegir

- Atún rojo a la brasa con parmentier de patata violeta
- Entrecot de vaca vieja madurada al carbón

Postre

Torrija Alabardero

Incluye

Pan

Agua mineral

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O Rioja Crianza

Café o infusiones

Delicias de nuestro obrador



66,5€/pp + IVA

Menú 4

Aperitivo del chef

Entradas variadas en el centro

- Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado
- Croquetas caseras de rabo de toro
- Rabas al estilo Puerto chico
- Revuelto Alabardero (setas, jamón ibérico y langostinos)

Segundo plato

- Lomito de rodaballo a la brasa
- Medallón de solomillo de vaca a la brasa con foie, trigueros y patatas baby al romero

Postre

Tarta Tatín templada con helado de vainilla

Incluye

Pan

Agua mineral

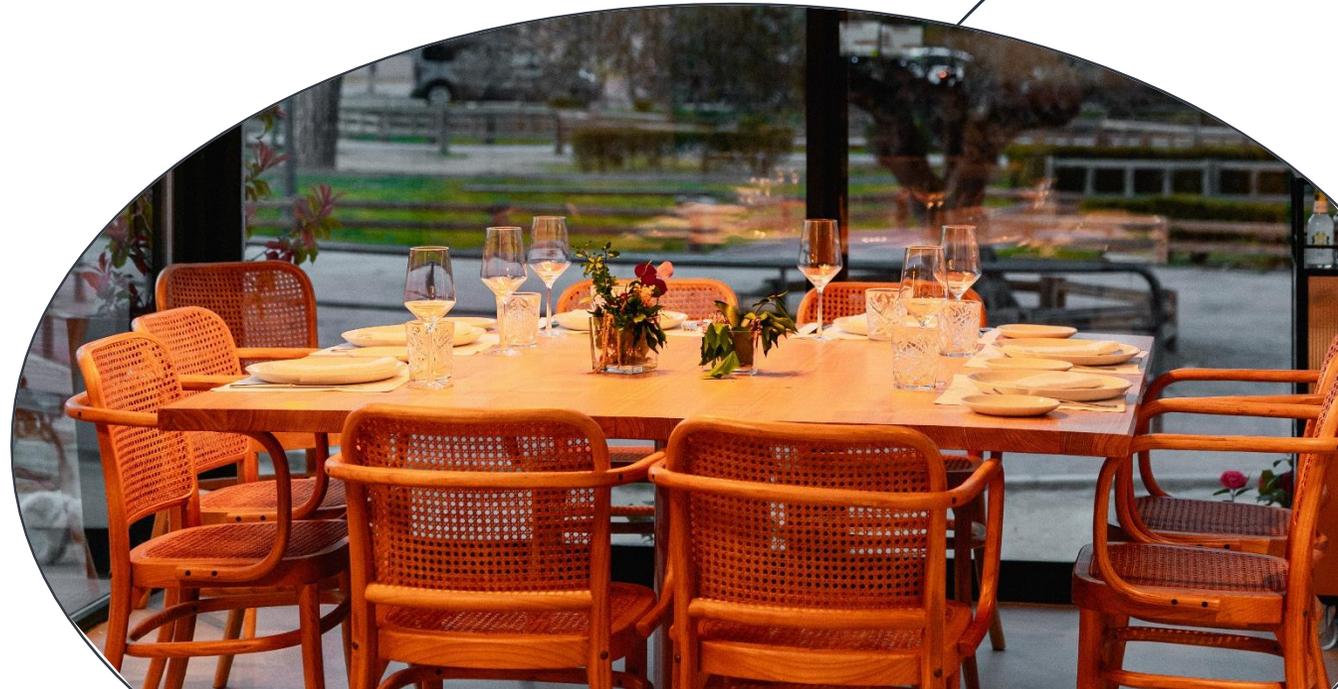
Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O Rioja Crianza

Café o infusiones

Delicias de nuestro obrador

70€/pp + IVA



Menú 5

Aperitivo del chef

Antxoa de Santoña y piparras con pan de cristal

Primer plato

Alcachofas a la brasa con foie

Incluye

Pan

Agua mineral

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O Rioja Crianza

Café o infusiones

Delicias de nuestro obrador

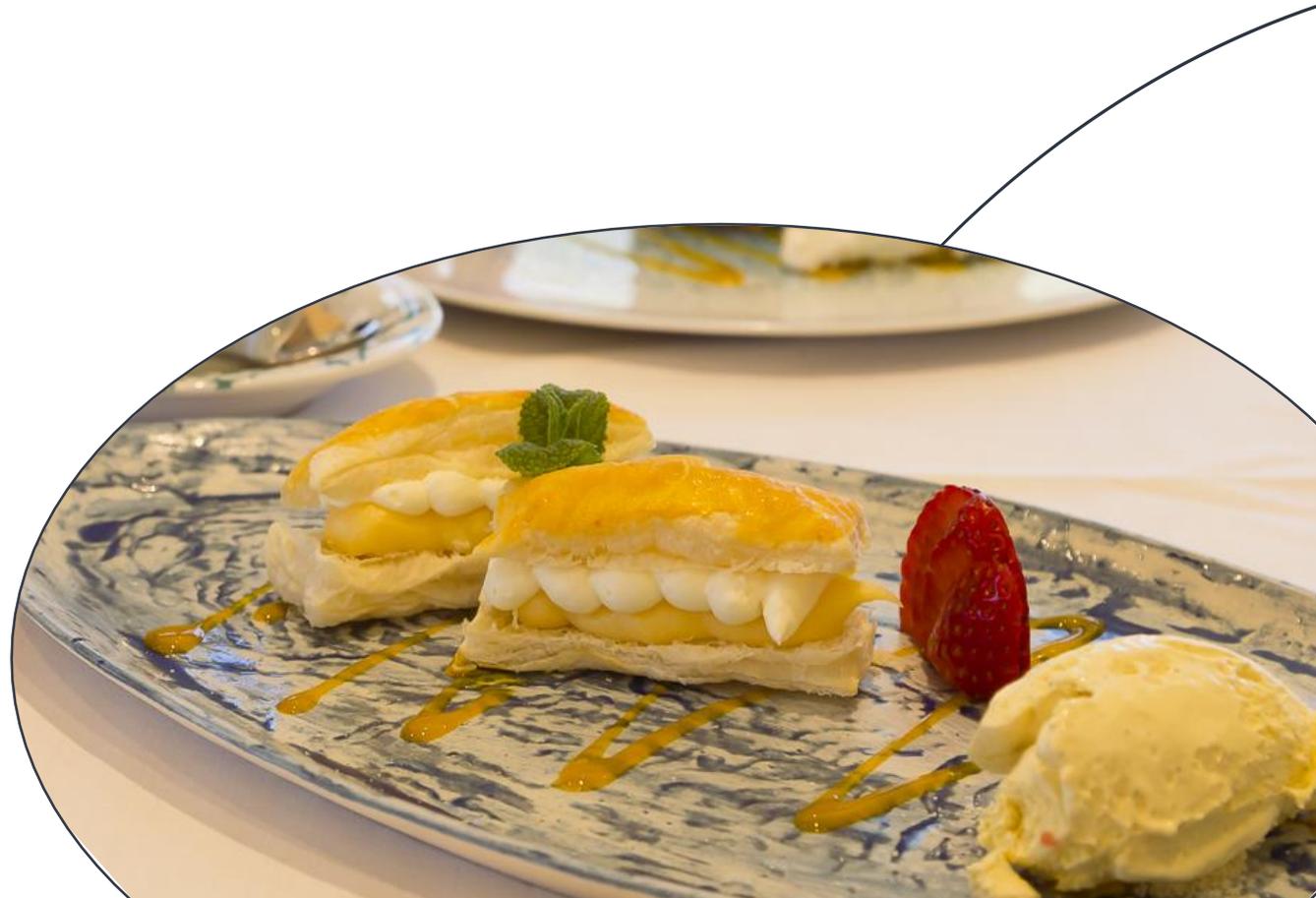
Segundo plato

Paletilla de cabrito asada a la brasa con patata panadera

Postre

Pantxineta

84€/pp + IVA



Menú Infantil 1

Aperitivo del chef

Centro mesa

- Croquetas caseras de buen jamón
- Surtidos de ibéricos (salchichón, chorizo, lomo y jamón)

Incluye

Pan

Agua mineral

Refrescos

Delicias de nuestro obrador

Segundo plato

Uno a elegir

- Delicias de merluza con patatas chips
- Escalopón de ternera con patatas fritas

Postre

Mousse de chocolate

28,5€/pp + IVA



Menú Infantil 2

Aperitivo del chef

Centro mesa

- Croquetas caseras de buen jamón
- Surtidos de ibéricos (salchichón, chorizo, lomo y jamón)
- Rabas de calamar al estilo Puerto Chico

Incluye

- Pan
- Agua mineral
- Refrescos
- Delicias de nuestro obrador

36,5€/pp + IVA

Segundo plato

Chuletillas de lechal a la brasa con paratas fritas

Postre

Brownie de chocolate con helado



Datos de contacto

Nos encontramos en

C. Benedicto XVI, 2 (Parque Prados de Torrejón)

Reservas

918 63 47 48

restaurante@alabarderopozuelo.es

Web

www.alabarderopozuelo.es

