

Menú 1

Aperitivo del chef

Entrantes

Jamón ibérico cortado a cuchillo con tomate rallado y pan de cristal

Pimientos rellenos de txangurro con salsa

americana

Croquetas de langostinos al ajillo

Incluye

Pan

Agua mineral

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O Rioja Crianza

Plato principal (a elegir)

Tacos de atún rojo con parmentier de patata violeta y tomate confitado

Solomillo ibérico a la brasa con salsa de setas



Torrija Alabardero Café e infusión



55€/pp + IVA

Menú 2

Aperitivo del chef

Entrantes

Salmón marinado

Crujiente de langostino con mahonesa de wasabi

Croquetas de bacalao

Incluye

Pan

Agua mineral

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O Rioja Crianza

65€/pp + IVA

Plato principal (a elegir)

Corvina asada al carbón con alga

wakame

Paletilla de cordero con patata

panadera

Postre

Tiramisú

Café o infusión



Menú 3

Aperitivo del chef

Entrantes

Consomé de navidad

Foie con salsa de uvas

Incluye

Pan

Agua mineral

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O Rioja Crianza

85€/pp + IVA

Primer plato

Lomo de merluza al pipil con langostinos

Segundo plato

Solomillo de vaca madurada a la brasa

Postre

Tronco de navidad relleno de crema pastelera y frutos rojos

Café o infusión



Datos de contacto

Nos encontramos en

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

Reservas

918 63 47 48

restarurante@alabarderopozuelo.es

Web

www.alabarderopozuelo.es

