

# ALABARDERO

♦ COCINA DE MERCADO ♦

Pozuelo



Grupo  
LEZAMA

# COCCINA DE MADRID

## Fiel al origen

Un origen que nace en 1974 con la creación de Taberna del Alabardero en Madrid, ubicada junto a la Plaza de Oriente y próxima al Palacio Real.

La Taberna del Alabardero es el origen del Grupo Lezama, que hoy cuenta con más de 500 empleados y un gran reconocimiento en el sector de la hostelería y la formación. Si por algo destaca Grupo Lezama, es por su apuesta en la calidad y el equipo humano que hay detrás de cada proyecto.

*Alabardero Pozuelo* ha sido creado para vivir una experiencia gastronómica inigualable en plena naturaleza. Este moderno espacio ubicado en el Parque de Torrejón, se integra con el entorno natural de forma cuidada y respetuosa. Cuenta con una mágica terraza rodeada de jardines, acogedor salón con chimenea y una barra con espectaculares vistas, además de un espacio dedicado en exclusiva al arte.

Aquí descubrirás la mejor propuesta ecológica y gastronómica con productos de cercanía y exquisita calidad, que van desde tapas hasta platos tradicionales, y donde no puedes irte sin probar nuestro pollo marinado y asado a la brasa. También tendrás a tu disposición la mejor selección de copas y cocktails para acompañar tus platos.

¡Siéntate y disfruta!

## *Faithful to the origin*

An origin that was born in 1974 with the creation of Taberna del Alabardero in Madrid, located next to the Plaza de Oriente and close to the Royal Palace.

La Taberna del Alabardero is the origin of the Lezama Group, which today has more than 500 employees and a great recognition in the hospitality and training sector. If the Group Lezama stands out for something, it is because of its commitment to quality and the human team that there is behind every project.

*Alabardero Pozuelo* has been created to live an incomparable gastronomic experience in the middle of nature. This modern space located in Torrejón Park integrates with the natural environment in a careful and respectful way. It has a magical terrace surrounded by gardens, a cozy lounge with a fireplace and a bar with spectacular views, as well as a space dedicated exclusively to art.

Here you will discover the best ecological and gastronomic proposal with local products and exquisite quality, ranging from tapas to traditional dishes, and where you cannot leave without trying our marinated and grilled chicken. You will also have at your disposal the best selection of drinks and cocktails to accompany your dishes.

Sit back and enjoy!

# Aperitivos & entrantes

## Appetizers & starters

" Toda buena experiencia alrededor de la mesa tiene un comienzo delicioso."

### Para empezar

*To starts with*

|                                                                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo acompañado de pan de cristal y tomate rallado</b><br><i>Acorn fed Iberian cured ham with cristal bread and grated fresh tomato</i> | 28,5€ |
| <b>Anchoas de Santoña "00" con piparas y tostas</b><br><i>Santoña "00" anchovies with chilli peppers and toast</i>                                                                | 26€   |
| <b>Tomate aliñado</b><br><i>Fresh tomato salad</i>                                                                                                                                | 12,5€ |
| <b>Nuestra ensaladilla del mar con langostinos</b><br><i>Our seafood salad</i>                                                                                                    | 16,5€ |
| <b>Croquetas caseras del buen jamón</b><br><i>Homemade ham croquettes</i>                                                                                                         | 13€   |
| <b>Croquetas caseras de langostinos al ajillo</b><br><i>Homemade garlic prawn croquettes</i>                                                                                      | 15€   |
| <b>Pulpo a la brasa con mayonesa de wasabi</b><br><i>Chargrilled octopus with a wasabi mayonnaise</i>                                                                             | 27€   |
| <b>Flor de alcachofa a la brasa con sal negra</b><br><i>Chargrilled artichokes with black salt</i>                                                                                | 16,5€ |
| <b>Callos con mucho morro</b><br><i>Tripe stew</i>                                                                                                                                | 19€   |
| <b>Rabas al estilo de Puertochico</b><br><i>Puertochico style fried squid</i>                                                                                                     | 18€   |
| <b>Huevos rotos en nido de patatas paja con jamón ibérico</b><br><i>Fried eggs in a straw potato nest with Iberian cured ham</i>                                                  | 17€   |
| <b>Huevos rotos con trufa negra</b><br><i>broken eggs with fried potatoes with black truffle</i>                                                                                  | 22€   |
| <b>Torreznos al estilo Soriano</b><br><i>Soriano style fried pork belly</i>                                                                                                       | 15€   |
| <b>Pimientos de piquillo rellenos de txangurro con salsa de piquillo</b><br><i>Red peppers filled with crab meat and a red pepper sauce</i>                                       | 17€   |
| <b>Ensalada de pimientos rojos asados al carbón con ventresca</b><br><i>Charcoal-roasted red pepper salad with tuna belly</i>                                                     | 22€   |
| <b>Crujiente de manitas Ibéricas con setas</b><br><i>Crispy Iberian pork trotters with wild mushrooms</i>                                                                         | 18€   |

Pregunte por nuestro plato de cuchara del día

*Ask for our stew of the day*

# Arroces y pescados

## Rices and fish

" Sabemos que la decisión no es fácil, pero la elección siempre será la acertada. "

### Los arroces

#### *Rices*

|                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Arroz meloso con rabo de toro</b><br><i>Creamy rice with ox tail</i>                      | 22€ |
| <b>Arroz meloso con pulpo</b><br><i>Creamy rice with octopus</i>                             | 22€ |
| <b>Arroz meloso con bogavante (2 personas)</b><br><i>Creamy rice with lobster (2 person)</i> | 60€ |

### Del mar

#### *From the land*

|                                                                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Rodaballo asado al carbón con chop suey de verduritas</b><br><i>Charcoal roasted turbot with vegetable chop suey</i>  | 27,5€ |
| <b>Bacalao al pil-pil</b><br><i>Codfish with a pil-pil sauce</i>                                                         | 29,5€ |
| <b>Chipirones rellenos en su tinta con arroz</b><br><i>Stuffed Baby cuttlefish in it´s own ink sauce with White rice</i> | 20€   |
| <b>Delicias de merluza con patatas</b><br><i>Hake medalions in tempura with fried potatoes</i>                           | 20,5€ |
| <b>Corvina asada al carbón con alga wakame</b><br><i>Charcoal roasted croaker fish with wakame seaweed</i>               | 22€   |

# Carnes

## Meats

*"Sabores intensos y jugosidad impecable, en una selección creada para los verdaderos amantes de la carne. "*

### De la tierra

*From the land*

|                                                                                                                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Entrecot de vaca madurada a la brasa con pimientos de piquillo y patatas fritas</b><br><i>Chargrilled matured rib eye steak with roasted red peppers and fries</i>                 | 29€   |
| <b>Solomillo de vaca madurada a la brasa con pastel de patata</b><br><i>Chargrilled matured beef filete with potato gratin</i>                                                        | 28€   |
| <b>Txuleta Tomahawk de vaca a la brasa con pimientos del Padrón y patatas fritas (1 kg. aprox.)</b><br><i>Grilled Tomahawk beef steak with fries and Padrón peppers (approx..1kg)</i> | 79€   |
| <b>Pollo marinado asado en nuestro horno de carbón</b><br><i>Charcoal roasted marinated chicken</i>                                                                                   | 16€   |
| <b>Rabo de toro estofado al vino oloroso</b><br><i>Oxtail stewed in oloroso wine</i>                                                                                                  | 26,5€ |
| <b>Chuletitas de lechal con patatas fritas</b><br><i>Chargrilled baby lamb cutlets with fries</i>                                                                                     | 29€   |
| <b>Escalopón de ternera con patatas fritas</b><br><i>Wiena Schnitzel with French fries</i>                                                                                            | 19€   |

### A la caza

*Lest's go hunting*

|                                                                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Perdiz estofada</b><br><i>Stewed partridge</i>                                                                    | 28€ |
| <b>Jabalí a la cazadora</b><br><i>Wild boar stew</i>                                                                 | 21€ |
| <b>Lomo de venado a la brasa con frutos rojos</b><br><i>Chargrilled deer filete with wild red berries</i>            | 23€ |
| <b>Faisán en salsa de moscatel con peras al vino</b><br><i>Pheasant in a sweet wine sauce with pears in red wine</i> | 28€ |

# Postres

## Desserts

" La mejor opción para terminar la velada."

### Para endulzarte

*To sweeten yourself*

|                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Tiramisú</b><br><i>Tiramisu</i>                                                                            | 8,5€ |
| <b>Leche frita</b><br><i>Fried milk</i>                                                                       | 8€   |
| <b>Soufflé de chocolate (10 - 12 Min)</b><br><i>Chocolate soufflé</i>                                         | 10€  |
| <b>Nuestra torrija Alabardero</b><br><i>Alabardero french toast</i>                                           | 10€  |
| <b>Bavoroise de naranja</b><br><i>Orange Bavoroise</i>                                                        | 8,5€ |
| <b>Sorbete de limón o mandarina al cava</b><br><i>TLimon or mandarin sorbete with cava</i>                    | 8,5€ |
| <b>Copa de helado</b><br><i>Icecream</i>                                                                      | 7,5€ |
| <b>Tarta fina de manzana templada con helado de vainilla</b><br><i>Warm thin apple with vanilla ice cream</i> | 10€  |

Pregunte por las sugerencias del día

*Ask about the Chef's Specials*

# ALABARDERO

♦ COCINA DE MERCADO ♦

Pozuelo

Fiel al origen