

**ALABARDERo**

• COCINA DE MERCADO •  
Pozuelo

## Menús Grupos 2026

# 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*

Alcachofas al carbón con virutas de 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*

Lenguado a la menier con patatas baby

## *Postre*

Tiramisú

62€/pp + IVA



## Menú 2

### *Aperitivo del chef*

### *Primer plato*

Arroz meloso con rabo de toro

### *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

64€/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 bacalao
- Crujiente de langostinos con mahonesa de wasabi

### *Segundo plato*

Uno a elegir

- Lomo de atún a la brasa con parmentier de patata violeta
- Entrecot de vaca vieja madurada al carbón con patatas fritas y pimientos asados

**69,5€/pp + IVA**

### *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



## 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
- Torreznos sorianos

### *Segundo plato*

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

72€/pp + IVA

### *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



## Menú 5

### *Aperitivo del chef*

Antxoas de Santoña y piparras con pan de cristal

### *Primer plato*

Pimientos de piquillo rellenos de txangurro

### *Incluye*

Pan

Agua mineral

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O Rioja Crianza

Café o infusiones

Delicias de nuestro obrador

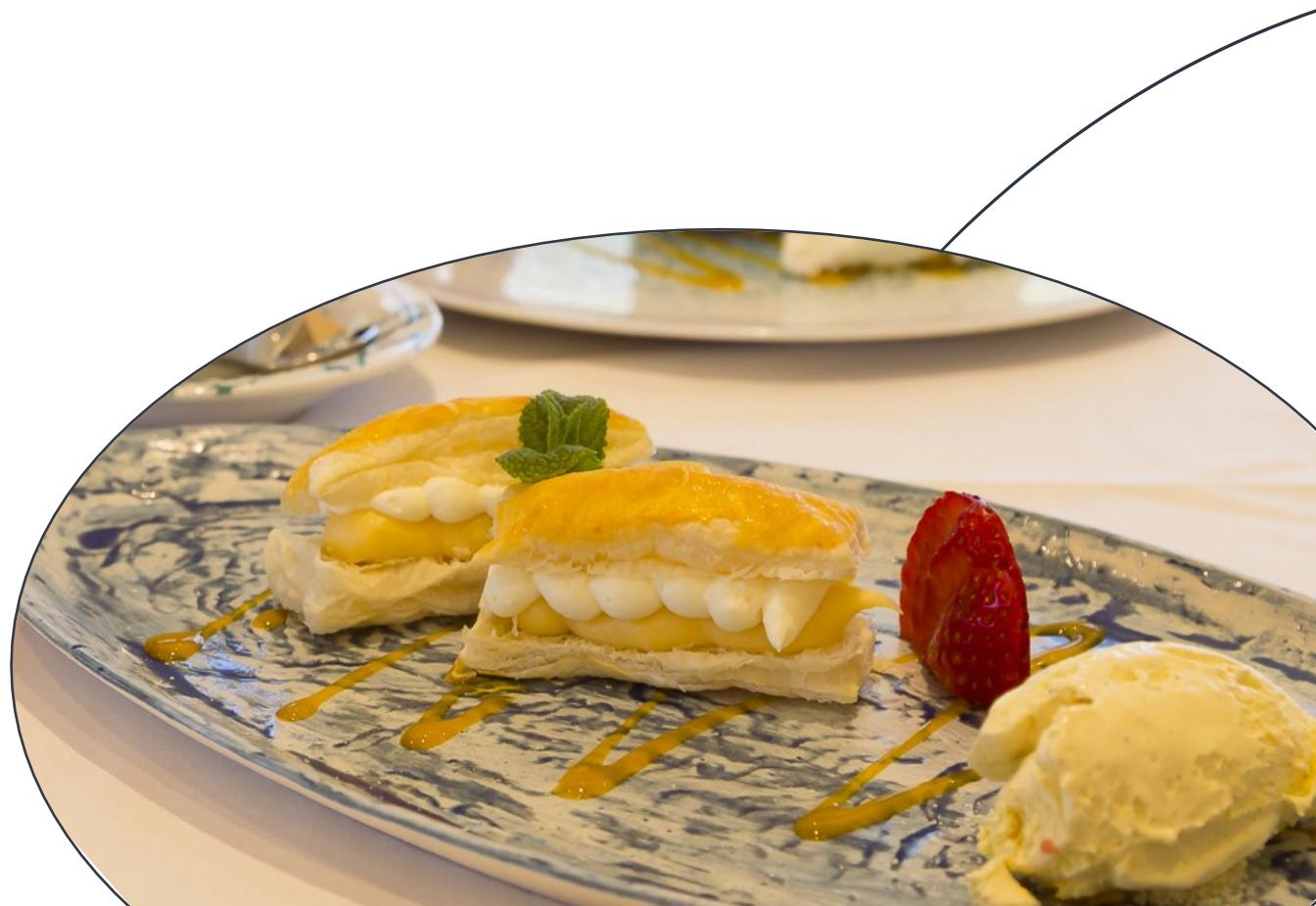
### *Segundo plato*

Paletilla de cabrito asada a la brasa con patata panadera

### *Postre*

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

86€/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

30€/pp + IVA

## *Segundo plato*

Uno a elegir

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

## *Postre*

Mousse de chocolate



## 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

40€/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](mailto:restaurante@alabarderopozuelo.es)

Web

[www.alabarderopozuelo.es](http://www.alabarderopozuelo.es)

