

TABERNA DEL
ALABARDEO
MADRID

Lugares de ensueño, Restaurantes de calidad

MENÚ 2017
CASTELLANO E INGLES



SALONES, MONTAJES Y CAPACIDADES



LA TABERNA del ALABARDERO situada en el Madrid de los Austrias, en los alrededores del Teatro Real, y frente al Palacio de Oriente, toma su nombre de los soldados del cuerpo especial de infantería que dan guardia de honor a los Reyes de España “los alabarderos”. Las mesas de la Taberna, abierta en 1974, guardan largas tertulias literarias. En concreto la mesa número 11 es testigo de largas tertulias del escritor de la Generación del 27 José Bergamín con figuras legendarias como Cortázar, Aleixandre, Alberti, Ernesto Jiménez Caballero, Gabriel Celaya, y otros, que hablaban de Juan Ramón Jiménez como de viejos colegas conocidos. Políticos como el entonces “Isidoro” hoy Felipe González, Adolfo Suárez, o Fraga en las audiencias con el Rey en sus visitas a la Taberna, crearon parte de la historia de la transición española. Sobre todo la Taberna ha sido semillero de maletillas y toreros: El Bormujano, Jacobo, el Marcelino... y también eran asiduos consagrados en el arte del toreo: Antonio Ordóñez y Paco Camino, o humoristas como Manuel Summers.

SALÓN PRINCIPAL: MONTAJES



BANQUETE: 2 MESAS DE 10 PERSONAS



MESA IMPERIAL: MÁXIMO 16 PERSONAS

SALONES, MONTAJES Y CAPACIDADES



SALÓN BERGAMÍN: MONTAJES

MESA IMPERIAL: MÁXIMO 26 PERSONAS

MÍNIMO GARANTIZADO DE 18 MENÚS PARA EXCLUSIVIDAD



BANQUETE: MESAS DE 6-8 PERSONAS, MÁXIMO 24 COMENSALES



SALÓN DOÑA EBI: MONTAJES

1 MESA EN FORMA DE "L": MÁXIMO 12 PERSONAS

2 MESAS: 1 DE 6 COMENSALES Y 1 DE 10 COMENSALES



MENÚ 1

Timbal de ahumados con lechugas nobles, tomate de temporada y aliño clásico

Pollo picanton en salsa de cerveza y limón con setas de temporada.

Torrija tradicional del alabardero.

Smoked fish with noble lettuce, tomato season and classic dressing.

Range chicken in beer and lemon sauce with mushrooms of season.

Torrija "alabardero" style.

MENÚ 2

Crema de calabaza asada y zanahorias con lachas y brotes tiernos

Lomo de bacalao premium a la vizcaína con toque de guindilla

Arroz con leche de la tía margarita.

Común para todos los menús:

Vino Blanco: Rueda verdejo

Vino Tinto: Rioja, crianza

café e infusiones Y Delicias de nuestro Obrador

Common for all menus:

White Wine, Red Wine

coffee and small sweets

Cream of roasted pumpkin and carrots with boats and shoots .

Cod loin with vizcaya traditional sauce

Rice pudding "aunt margaret"

Para precios y otros tipos de menú consultar a: reservas@grupolezama.es



MENÚ 3

Ensalada de tomate feo de tudela con ventresca de bonito,
cebolleta fresca y brotes de cebolla

Corvina a la plancha sobre cama gallega y verduras en

tempura Pantxineta con helado de praliné de avellana

Marinated tuna with tomatoes salad and fresh onion

Grilled sea bass on bed Galician and vegetables in tempura

Puff pastry filled with praline cream and hazelnut ice cream

MENÚ 4

Parrillada de verduras seleccionadas con codorniz a la
toledana

Carrillada de ternera estofada con puré de patata al
cardamomo

Goxua caramelizada con helado de vainilla.

Selected vegetables with grilled quail to toledana

Stewed veal with mashed potatoes cardamom

Basque cake with vainilla ice cream

Común para todos los menús:

Vino Blanco: Rueda verdejo

Vino Tinto: Rioja, crianza

café e infusiones Y Delicias de nuestro Obrador

Common for all menus:

White Wine, Red Wine

coffee and small sweets



Para precios y otros tipos de menú consultar a: reservas@grupolezama.es

MENÚ 5“A LA CARTA” Para máximo 25 Pax.

Entradas variadas

Jamón de Guijuelo con sus tostas y tomate tamizado

Queso flor de Esgueva con sus picos

Croquetas

Pimientos del piquillos rellenos de bacalao con salsa vizcaína

2º a elegir entre:

Lomo de merluza en salsa verde con almejas

-O-

Solomillo de ternera con langostinos de Ibarra .

Postre

Pequeño suflé de chocolate con helado de vainilla

Assorted appetizer

Iberian ham

Esgueva flower cheese

Scrambled eggs with ham of hamlet

Peppers stuffed with cod

2nd to choose from:

Hake in green sauce with clams

-O-

Beef tenderloin with , peppers.

Dessert

Small chocolate soufflé with vanilla ice cream

Común para todos los menús:

Vino Blanco: Rueda verdejo

Vino Tinto: Rioja, crianza

café e infusiones Y Delicias de nuestro Obrador

Common for all menus:

White Wine, Red Wine

coffee and small sweets

Para precios y otros tipos de menú consultar a: reservas@grupolezama.es





MENÚ INFANTIL
Entremeses

Jamón, embutido, calamares, croquetas

Segundo:

Filete con patatas fritas

Postre:

por norma general el mismo que en el menú de adultos

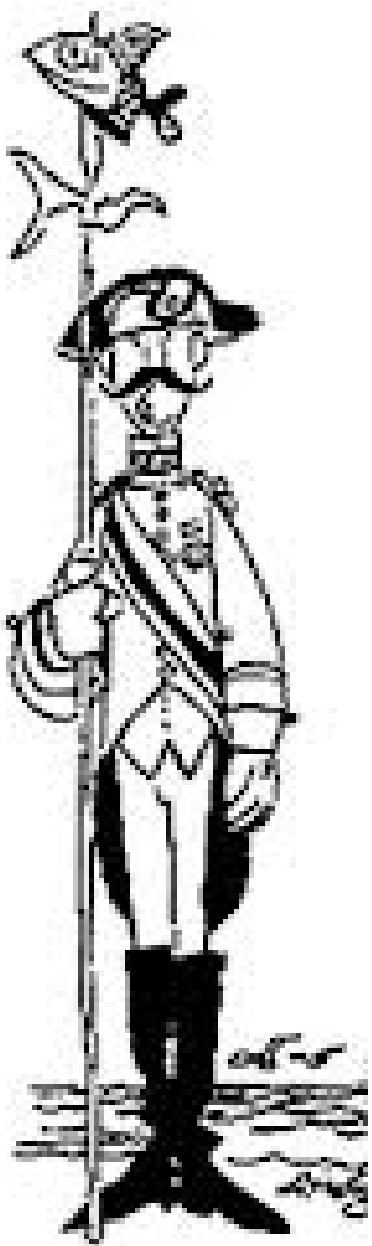
○

Tarta de la casa con helado

Bebidas:
Refrescos.

28 €+ 10% IVA





Grupo
LEZAMA

CONTACTO

Grupos y eventos corporativos:

Agustín Lezama

Events Coordinator

Tlf: +34 91 5487846

reservas@grupolezama.es

Grupo Lezama

Plaza de Oriente, 3 • bajo - 28013 Madrid

**Sujeto a condiciones generales de la
Taberna del Alabardero.
Imágenes meramente representativas.*

