

LA BOTILLERÍA DEL
CAFÉ DE ORIENTE
MADRID

MENÚS 2017

CASTELLANO E INGLÉS



LA BOTILLERÍA DEL CAFÉ DE ORIENTE
situada en el Madrid de los Austria, al lado del Teatro Real, en la Plaza de Oriente es una cafetería-restaurante diferente: en su decoración, al estilo de los viejos cafés europeos; y en su carta, que nos ofrece, de forma ininterrumpida a lo largo de todo el día, deliciosas tapas, pinchos, canapés y diversos platos:

SALONES, MONTAJES Y CAPACIDADES

SALÓN CHIMENEA;

MONTAJES:

**MESA IMPERIAL:
MÁXIMO 35 PERSONAS
MÍNIMO GARANTIZADO 25 MENÚS**



**BANQUETE:
MÁXIMO 60 PERSONAS, MESAS 8-10 PAX
MÍNIMO GARANTIZADO 25 MENÚS**



SALÓN ALJIBE: MONTAJES:

En su planta baja, se encuentra el salón El Aljibe que ofrece un singular salón para presentación de productos, desfiles exclusivos, ruedas de prensa, o sencillamente un lugar muy especial para un cocktail, un almuerzo o una comida diferente. El Aljibe del Café de Oriente, situado en la Majestuosa Plaza de Oriente, junto al teatro de la ópera y frente al palacio real, ubicado sobre una de las salas del antiguo Monasterio de los monjes Franciscanos descalzos, que el rey Felipe III mandara construir en 1.613., Las paredes y techos de ladrillo visto en forma abovedada después de una cuidada rehabilitación, y el suelo acristalado deja entrever los restos de la antigua muralla de Madrid



MESA IMPERIAL
MÁXIMO 50 PERSONAS
MÍNIMO GARANTIZADO 25 MENÚS



MESAS REDONDAS
MÁXIMO 5 MESAS
MÁXIMO 45 PERSONAS



TEATRO:
MÁXIMO 60 PERSONAS



COCKTAIL:
90 PERSONAS



Selección de menús sentados para La Botillería del Cafe de Oriente

Común para todos los menús:

Vino Blanco: Rueda verdejo - Vino Tinto: Rioja, crianza
café e infusiones - Delicias de nuestro Obrador

Common for all menus:

White Wine, Red Wine
coffee and small sweets

OTROS MENÚS DISPONIBLES:
COCKTAIL, DESAYUNOS,
TAPAS, CATAS DE VINOS Y
MENÚS PERSONALIZADOS,
SOLICITE INFORMACIÓN EN
reservas@grupolezama.es

SELECCIÓN DE APERITIVOS PARA ANTES DE LAS CENAS **DURACIÓN APROXIMADA DE 30 MINUTOS**

APERITIVO TRADICIONAL

Buen Jamón, compota de tomate & sus Tostas

Delicias de merluza frita con ali-oli

Croquetas caseras de jamón

Solomillo ibérico con queso Brie

Cerveza, vinos y refrescos incluidos

Serrano ham, tomato sauce & toast

Fried hake with ali-oli

Good homemade croquettes

Pork loin with brie cheese

Beer, wine and soft drinks included



APERITIVO ANIVERSARIO

Mejillón Tigre con crujiente de boniato

Rollito de langostino con ali oli

Bocadito de brandada de bacalao

Chupito de Temporada

Cerveza, vinos y refrescos incluidos

Tiger mussels with crispy sweet potato

Roll shrimp with garlic mayonnaise

cod brandade

Cream of Season shot

Beer, wine and soft drinks included



Menú 1

Crema de purrusalda ahumada, con bacalao confitado
Presa ibérica asada con idiazábal , mojo rojo y patatitas tiernas
Tiramisú con coulis de café

*Cream of smoked leeks and potatoes with cod confit
Iberian pork roast with cheese, red mojo sauce and tender potatoes
Tiramisu with coffee coulis*

Menú 2

Ensalada de langostinos con guacamole y tomate especiado,
brotes tiernos y mahonesa de mango
Dorada en costra de sal con compota de tomate, albahaca y
patata ahumada
Mousse de limón con frambuesas y coulis de frutos rojos

*Prawn salad with guacamole and spicy tomato, tender shoots and mango
mayonnaise*

*Gilthead Bream in salt crust with tomato sauce, basil and smoked potato
Lemon mousse with raspberries and red fruit coulis*



**LAS BEBIDAS INCLUIDAS
SE INDICAN EN LA PAGINA 1
DRINKS INCLUDING LISTED ON PAGE 1**



LAS BEBIDAS INCLUIDAS
SE INDICAN EN LA PAGINA 1
DRINKS INCLUDING LISTED ON PAGE 1

Menú 3

Ensalada de salmon ahumado, mousse de queso fresco, tomate y vinagreta de miel y mostaza.

Solomillo de buey al oporto con foie, parmentier trufada y trigueros.

Bizcocho cremoso y caliente de chocolate con picatostes y su sorbete.

Smoked salmon salad, mousse of cheese, tomato and honey mustard vinaigrette.

Beef tenderloin grilled with mushroom ragout and foie gras sauce

Coulant croutons and chocolate sorbet

Menú 4

Timbal de verduras de temporada con queso de cabra gratinado, vinagreta de miel y mostaza.

Lomo de merluza con almejas en salsa verde

Nuestra tarta de manzana templada con caramelo y su helado

Timbale of seasonal vegetables with goat cheese, honey mustard vinaigrette.

Hake with clams in green sauce

Our warm apple pie with caramel and ice cream



Menú 5

Entradas variadas (al centro mesa)

Jamón de bellota

Ragú de setas de temporada

Saquito frito de txangurro con mahonesa de berros

Pescado

½ Merluza en salsa verde con almejas

Carne

½ Solomillo de ternera al oporto con foie y trigueros

Postre

Quesada cántabra con frutos rojos y helado

Assorted of appetizers(to share)

Ham

Ragout of wild mushrooms

Fried sack of crab with cress mayonnaise

Fish

½ Hake with clams in green sauce

Meat

½ Grilled Beef tenderloin with port sauce, green asparagus and foie

Dessert

Cantabrian cheese cake and ice cream with red fruit



LAS BEBIDAS INCLUIDAS

SE INDICAN EN LA PAGINA 1

DRINKS INCLUDING LISTED ON PAGE 1



OTROS MENÚS DISPONIBLES:
COCKTAIL, DESAYUNOS,
TAPAS, CATAS DE VINOS Y
MENÚS PERSONALIZADOS,
SOLICITE INFORMACIÓN EN
reservas@grupolezama.es



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 y de la Botillería del Cafe de Oriente.*

Imágenes meramente representativas.