

LA BOTILLERÍA DEL
CAFÉ DE ORIENTE
MADRID

MENÚS PARA GRUPOS
OTOÑO-INVIERNO 2017-2018

CASTELLANO E INGLÉS



VERSATILIDAD

Situada en el Madrid de los Austrias, en la Plaza de Oriente, y al lado del Teatro Real, la Botillería del Café de Oriente recoge en sus salones el aire clásico de las cafés europeos.

Su cocina de mercado destaca por su versatilidad, adaptándose a las diferentes necesidades que el comensal pueda tener.

Su terraza, en la misma Plaza de Oriente, ofrece unas vistas incomparables que el cliente podrá disfrutar cada estación del año.



SALONES, MONTAJES Y CAPACIDADES

SALÓN CHIMENEA



MESA IMPERIAL

Máximo 35 personas | Mínimo garantizado 25 menús



BANQUETE

Máximo 60 personas

Mesas 8-10 personas

Mínimo garantizado 25 menús

SALONES, MONTAJES Y CAPACIDADES

SALÓN ALJIBE



MONTAJE EN TEATRO

Máximo 60 personas



MESA IMPERIAL

Máximo 50 personas

Mínimo garantizado 25 menús

SALONES, MONTAJES Y CAPACIDADES

SALÓN ALJIBE



MONTAJE EN CÓCTEL

Máximo 90 personas



MESAS REDONDAS

Máximo 5 mesas

Máximo 45 personas

MENÚS SENTADOS

SELECCIÓN DE APERITIVOS ANTES DE LAS CENAS

Duración aproximada de 30 minutos

APERITIVO TRADICIONAL

Jamón serrano, compota de tomate y sus tostas

Delicias de merluza frita con piquillos

Croquetas caseras de jamón

Brochetas de ibérico con queso idiazábal

Cerveza, vinos y refrescos incluidos

Serrano ham, tomato sauce and toast

Fried hake with peppers

Ham homemade croquettes

Iberian skewer with Idiazábal cheese

Beer, wine and soft drinks included

APERITIVO CAFÉ DE ORIENTE

Tortilla de patatas con alioli.

Bocadín de brandada de bacalao

Antxoa de Santoña con Bloody Mery

Chupito de temporada

Cerveza, vinos y refrescos incluidos

Spanish omelette with alioli

Mini sandwich cod brandade

Anchovy Santoña with Bloody Mery

Shot of season

Beer, wine and soft drinks included

MENÚS SENTADOS

COMÚN PARA TODOS LOS MENÚS

COMMON FOR ALL MENUS

Vino blanco: Rueda verdejo (*White wine*)

Vino tinto: Rioja crianza (*Red wine*)

Cafés e infusiones (*Coffee and tea*)

Delicias de nuestro Obrador (*Small sweets*)

MENÚ 1

Alcachofas a la plancha con trigueros, puré de calabaza y su jamón

Rape albardado en bacón con tirabeques y humus

Bizcocho cremoso de chocolate con coulis de frutos rojos y helado de vainilla

Grilled artichokes with cornbread, pumpkin puree and ham

Rape saddle in bacon with tirabeques and humus

Creamy chocolate cake with red fruit coulis and vanilla ice cream

MENÚ 2

Crema de boletus trufada con salpicón de trigueros y langostinos

Carrillera de ternera estofada en vinos de colmenar con parmentier y chips

Perfecto de café y chocolate en brick

Cream of boletus truffled with green asparagus and prawns

Veal cheek stew in red wine with parmentier and chips

Perfect coffee and chocolate in brick

MENÚ SENTADOS

MENÚ 3

Ensalada de foie de pato, su jamón, pan de miel y vinagreta de frambuesa

Lubina a la plancha con guiso de chipirón su tinta y salicornias fritas

Nuestro tiramisú con frutos rojos

Duck foie salad, ham, honey bread and raspberry vinaigrette

Grilled seabass with squid stew your fried salicornias and ink

House tiramisu with red berries



Las bebidas incluidas se indican en la página 7
Drinks including listed on page 7

MENÚ SENTADOS

MENÚ 4

Tartar de tomate con crema de burrata, sardina ahumada y galleta de bacón

Paletilla de cordero confitada y lacada con puré de boniatos y kikos

Pastel de zanahorias con natillas de azafrán y helado de violeta

Tomato tartare with creamy burrata, smoked sardines and bacon biscuit

Confit shoulder of kid at low temperature with roasted corn and sweet potatoes

Carrot cake with saffron custard and violet ice cream



Las bebidas incluidas se indican en la página 7
Drinks including listed on page 7

MENÚS SENTADOS

MENÚ 5

Entradas variadas (centro mesa)

Jamón ibérico de bellota con pan y tomate rallado

Surtido de croquetas (jamón, queso y bacalao)

Ragout de setas de temporada con parmentier trufada y huevo poché

Verduras a la parrilla con queso de cabra y vinagreta de miel

Pescado

Lomo de merluza en salsa verde con almejas

Carne

Solomillo de ternera al oporto con foie, parmentier trufada y trigueros

Postre

Torrija típica "Café de Oriente" con su tofe y helado

Assorted of appetizers (to share)

Ham with bread and grated tomato

Assortment of croquettes (ham, cheese and cod)

Seasonal mushroom ragout with truffle parmentier and poached egg

Grilled vegetables with goat cheese and honey vinaigrette

Fish

Hake in green sauce with clams

Meat

Fillet of beef with foie, truffle and asparagus parmentier

Dessert

Special house "torrija" and ice cream



Grupo
LEZAMA

CONTACTO

GRUPOS Y EVENTOS CORPORATIVOS

Agustín Lezama

Events Coordinator

Tlf: +34 91 548 78 46

reservas@grupolezama.es

Grupo Lezama

Plaza de Oriente, 3 · Bajo - 28013 Madrid

**Sujeto a condiciones generales de La Botillería del Café de Oriente
Imágenes meramente representativas*