



La *B*otillería

MENÚS PARA GRUPOS

2019

CASTELLANO E INGLÉS

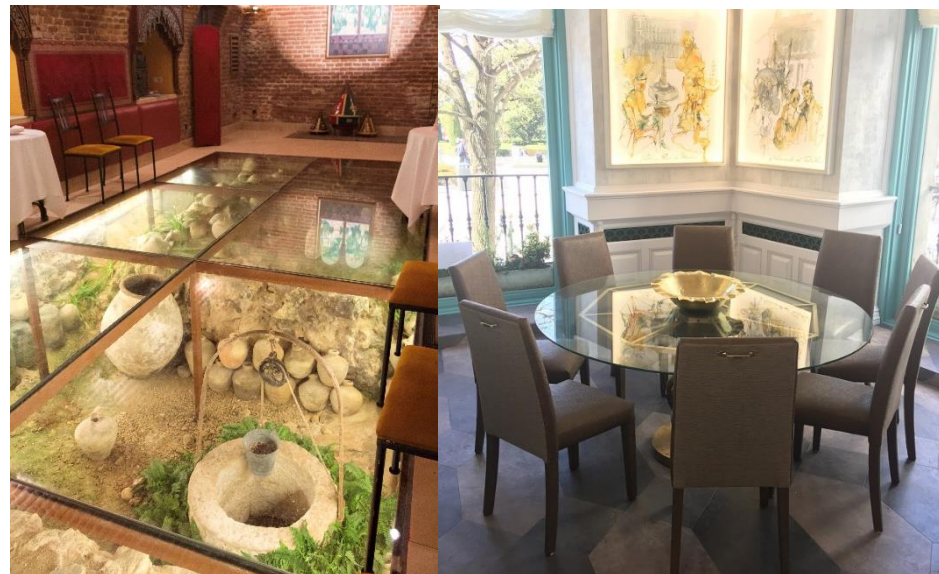


VERSATILIDAD

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 80 personas



MESAS REDONDAS

Máximo 5 mesas

Máximo 45 personas





MENÚ SENTADOS

SELECCIÓN DE APERITIVOS OPCIONALES

WELCOME DRINKS OPTIONAL

Duración aproximada de 30 minutos

Aperitivo tradicional

Jamón serrano, con picos y regañas acompañados de
tomate rayado y aceite
Guacamole boquerones y tomate.
Croquetas caseras.
Rollitos de verduritas con salsa asiáticas.
Cerveza, vinos y refrescos incluidos

Serrano ham, tomato and olive oil

Guacamole anchovies and tomato.

Homemade croquettes.

Little vegetables rolls with asian sauce

Beer, wine and soft drinks included

Aperitivo café de oriente

Crema de temporada.
Mini calzone de mariscos.
Bocaditos de cerdo, ligeramente picantes.
Buñuelos de bacalao con cerveza y parmesano.
Cerveza, vinos y refrescos incluidos

Seasonal cream

Mini seafood calzone.

Pork snacks, slightly spicy.

Cod fritters with beer and parmesan

Beer, wine and soft drinks included





BODEGA

Incluido en los menús

Common for all menus

Vino blanco: Rueda Verdejo (*White wine*)

Vino tinto: Rioja crianza (*Red wine*)

Agua (*Water*)

Cafés e infusiones (*Coffee and tea*)

Delicias de nuestro Obrador (*Small sweets*)





MENÚS SENTADOS



MENÚ 1

Alcachofas fritas con caldo de jamón con gotas de trufa.

Corvina al horno con tabule de brunoise de verduras y salsa ligera de ostras.

Crujiente de chocolate blanco y frutas del bosque.

Fried artichokes with ham broth and truffle drops.

Bass baked with tabouleh vegetable brunoise and light oyster sauce.

Crunchy white chocolate and berries

MENÚ 2

Crema fina de puerros con salpicón caliente de gambón y mejillones con lágrima de marisco.

Carrillera de ternera estofada el estilo Botilleria con crema de boniatos y yuca.

Mus de Mango y fruta de la pasión

Thin cream of leeks with prawns and mussels with seafood tear

Stewed beef cheek with cream of sweet potatoes and cassava

Mango mousse and passion fruit



MENÚ SENTADOS

MENÚ 3

Ensalada de queso feta, anacardos y crutones con aliño de yogurt griego a la menta.

Rodaballo al aroma de bilbaína con chutney de fruta al curry verde.

Mus de chocolate con helado de frambuesas

Salad of feta cheese, cashew nuts and croutons with mint Greek yogurt dressing.

Turbot with the aroma of Bilbao with green curry fruit chutney.

Chocolate mousse with raspberry ice cream



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

MENÚ SENTADOS

MENÚ 4

Tartar de aguacate, cebolleta roja y tomates coronado con rúcula y láminas finas de piparras en vinagreta.

Paletilla de cordero a baja temperatura glaseada en su jugo con parmentier de boniatos, patata violeta y polvo de maíz tostado.

Brownie con crema de caramelo y helado de vainilla.

Avocado tartar, red onion and tomatoes topped with arugula and thin slices of piparras in vinaigrette.

Shoulder of lamb at low temperature glazed in its juice with parmentier of sweet potatoes, violet potato and toasted corn powder.

Brownie with caramel cream and vanilla ice cream.



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

MENÚ SENTADOS

MENÚ 5

Entradas variadas (centro mesa)

Jamón ibérico con regañas y picos

Surtido de croquetas

Revuelto de ajetes frescos con huevos ecológicos

Salteado de setas, hongos con trigueros y gambas.

Pescado

Lomo de merluza en velouté de verduras y lima con berberechos y almejas

Carne

Solomillo de buey con puré de chirivías, zanahorias y mostaza

Postre

Bizcocho de hierbas con unas natillas de haba tonca y helado de leche merengada

Assorted of appetizers (to share)

Iberian ham with scolding and picks

Assortment of croquettes

Scrambled eggs of fresh garlic with organic eggs

Sautéed mushrooms, wild fungi with green asparagus and prawns.

Fish

Hake loin in velouté of vegetables and lime with cockles and clams

Meat

Beef tenderloin with mashed parsnips, carrots and mustard

Dessert

Herbal sponge cake with tonka bean custard and meringue 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*