

ALABARDEIRO

♦ COCINA DE MERCADO ♦

Pozuelo



Grupo
LEZAMA

Fiel al origen

Un origen que nace en 1974 con la creación de Taberna del Alabardero en Madrid, ubicada junto a la Plaza de Oriente y próxima al Palacio Real.

La Taberna del Alabardero es el origen del Grupo Lezama, que hoy cuenta con más de 500 empleados y un gran reconocimiento en el sector de la hostelería y la formación. Si por algo destaca Grupo Lezama, es por su apuesta en la calidad y el equipo humano que hay detrás de cada proyecto.

Alabardero Pozuelo ha sido creado para vivir una experiencia gastronómica inigualable en plena naturaleza. Este moderno espacio ubicado en el Parque de Torrejón, se integra con el entorno natural de forma cuidada y respetuosa. Cuenta con una mágica terraza rodeada de jardines, acogedor salón con chimenea y una barra con espectaculares vistas, además de un espacio dedicado en exclusiva al arte.

Aquí descubrirás la mejor propuesta ecológica y gastronómica con productos de cercanía y exquisita calidad, que van desde tapas hasta platos tradicionales, y donde no puedes irte sin probar nuestro pollo marinado y asado a la brasa. También tendrás a tu disposición la mejor selección de copas y cocktails para acompañar tus platos.

¡Siéntate y disfruta!

Faithful to the origin

An origin that was born in 1974 with the creation of Taberna del Alabardero in Madrid, located next to the Plaza de Oriente and close to the Royal Palace.

La Taberna del Alabardero is the origin of the Lezama Group, which today has more than 500 employees and a great recognition in the hospitality and training sector. If the Group Lezama stands out for something, it is because of its commitment to quality and the human team that there is behind every project.

Alabardero Pozuelo has been created to live an incomparable gastronomic experience in the middle of nature. This modern space located in Torrejón Park integrates with the natural environment in a careful and respectful way. It has a magical terrace surrounded by gardens, a cozy lounge with a fireplace and a bar with spectacular views, as well as a space dedicated exclusively to art.

Here you will discover the best ecological and gastronomic proposal with local products and exquisite quality, ranging from tapas to traditional dishes, and where you cannot leave without trying our marinated and grilled chicken. You will also have at your disposal the best selection of drinks and cocktails to accompany your dishes.

Sit back and enjoy!

Apertivos & entrantes

Appetizers & starters

" Toda buena experiencia alrededor de la mesa tiene un comienzo delicioso."

Para empezar

To starts with

Jamón ibérico de bellota, pan de cristal y tomate natural rallado con AOVE <i>Cured acorn fed iberian ham with crystal bread, grated fresh tomato and virgin olive oil</i>	28,50€
Crema de mariscos con langostinos a la brasa y tosta provenzal <i>Seafood cream soup with grilled prawns and Provençal toast</i>	14,50€
Anchoa de Santoña "00" con piparras y tostas <i>Santoña "00" anchovies with chili peppers and toast</i>	25,00€
Pulpo a la brasa con mahonesa de Wasabi <i>Grilled octopus with wasabi mayonnaise</i>	26€
Ensalada de milhojas de codorniz en escabeche <i>Salad of pickled quail</i>	14,50€
Flor de alcachofa a la brasa con sal negra <i>Chargrilled artichokes with black salt</i>	15,00€
Nuestra ensaladilla del mar <i>Our seafood salad</i>	14,00€
Tempura de verduras de nuestra huerta <i>Vegetable tempura from our garden</i>	15,00€
Croquetas caseras de buen jamón <i>Homemade ham croquettes</i>	13,00€
Callos con mucho morro <i>Tripe with a lot of snout</i>	18,00€
Rabas de calamar al estilo de Puerto Chico <i>Puerto Chico-style fried squid</i>	18,00€
Torreznos al estilo soriano <i>Soriano style torreznos</i>	15,00€
Huevos rotos en nido de patatas paja y jamón ibérico <i>Fried eggs on a nest of straw potatoes with cured iberian ham</i>	17,00€

Pregunte por nuestro plato de cuchara del día

Ask for our stew of the day

Principales

Main courses

" Sabemos que la decisión no es fácil, pero la elección siempre será la acertada. "

Del mar

From the ocean

Rodaballo asado al carbón con chop suey de verduritas <i>Charcoal roasted turbot with vegetable chop-suey</i>	26,50€
Cocochoas de bacalao al pil pil <i>Cod cocochas al pil pil</i>	22,00€
Delicias de merluza con patatas fritas <i>Hake delicacies with French fries</i>	19,50€
Chipirones en su tinta con arroz <i>Small cuttlefish in its ink sauce with rice</i>	20,00€

De la tierra

From the land

Chuletón de vaca madurada (aprox. 1 kg) <i>Chargrilled matured beef steak (approx. 1 kg)</i>	79,00€
Entrecot de vaca madura con pimientos de piquillo y patatas fritas <i>Chargrilled matured rib eye steak with roasted red peppers and fries</i>	29,00€
Solomillo de vaca madura en taquitos salteados con ajetes <i>Mature beef sirloin in cubes sautéed with garlic</i>	25,00€
Rabo de toro estofado al vino oloroso <i>Oxtail stewed in oloroso wine</i>	26,50€
Medio pollo marinado asado en nuestro horno de carbón <i>Charcoal roasted marinated half chicken</i>	15,00€
Hamburguesa Alabardero (carne angus, queso cabra plancha, cebolla caramelizada, hojas mezclum, tomate) <i>Alabardero burger (angus burger, grilled goats cheese, caramelized onion, lettuce mezclum, fresh tomato)</i>	15,00€
Cochinillo asado al carbón con patata panadera <i>Charcoal-roasted suckling pig with potatoes panadera style</i>	30,00€

***Todas nuestras carnes están hechas a la brasa de carbón**

**All our meats are chargrilled in our charcoal oven*

Arroces melosos

Rices

Arroz meloso con pulpo <i>Creamy rice with octopus</i>	22€ p/p
Arroz meloso con rabo de toro <i>Creamy rice with oxtail</i>	22€ p/p

Postres

Desserts

" La mejor opción para terminar la velada."

Para endulzarte

To sweeten yourself

Tarta templada de manzana con helado vainilla <i>Warm Apple with vanilla ice cream</i>	8,50€
Tiramisú <i>Tiramisu</i>	8,50€
Ensalada de frutas de temporada <i>Fresh fruit salad</i>	8,50€
Flan de queso <i>Cheese cremé caramel</i>	8,50€
Nuestra torrija Alabardero <i>Alabardero french toast our style</i>	10,00€
Sorbete de mandarina o limón al cava <i>Tangerine o lemon sorbet with cava</i>	8,50€
Soufflé de chocolate (10 min de elaboración) <i>Chocolate soufflé</i>	8,50€

Pregunte por las sugerencias del día
Ask about the Chef's Specials

ALABARDERO

• COCINA DE MERCADO •

Pozuelo

Fiel al origen