

Menús Grupos

Disfruta con la mejor compañía

Estaremos encantados de atenderos y hacer realidad cada detalle que necesitéis para convertir vuestro evento en la idea que tenáis pensada.

Menú 1

Aperitivo del chef

Primer plato

Timbal de verduras naturales a la brasa con queso de cabra caramelizado y vinagreta de miel-mostaza, pasas y nueces.

Segundo plato

Lubina asada a la brasa con su bilbaína y panaderas

58,5€/pp + IVA

Postre

Panchineta

Incluye

Pan

Agua Mineral

Vino

Café

Delicias de nuestro obrador



Menú 2

Aperitivo del chef

Primer plato

Tartar de atún marinado con guacamole, mayo-kimchi y huevas de mújol

Segundo plato

Confit de pato asado a la naranja con flan de maíz

59,5€/pp + IVA

Postre

Tarta-tatin de manzana con helado

Incluye

Pan
Agua Mineral
Vino
Café
Delicias de nuestro obrador



Menú 3

Aperitivo del chef

Primer plato

Entradas variadas centro mesa:

Surtido de ibéricos (jamón, lomo, salchichón y chorizo)

Nuestra ensaladilla del mar

Chistorra a la sidra

Pimientos del padrón

Segundo plato

Uno a elegir

Lomo de merluza en salsa verde con sus almejas

o

Entrecot de vaca vieja madurada al carbón

65€/pp + IVA

Postre

Torrija típica
alabardero

Incluye

Pan

Agua Mineral

Vino

Café

Delicias de nuestro obrador



Menú 4

Aperitivo del chef

Primer plato

Entradas variadas centro mesa:

Jamón ibérico de bellota 100% cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado
Croquetas caseras de buen jamón
Rabas de calamar estilo Puerto Chico
Revuelto de setas de temporada y gamas

Segundos platos

½ Rodaballo fresco a la brasa
½ Solomillo de vaca a la brasa con patata al romero, foie y trigueros

69€/pp + IVA

Postre

Tarta de queso de país

Incluye

Pan
Agua Mineral
Vino
Café
Delicias de nuestro obrador



Menú 5

Aperitivo del chef

Antxoas de Santoña con su tomate
especiado

Primer plato

Alcachofa a la brasa rellena de brandada
de bacalao con tapenade y sus habitas

Segundo plato

Paletilla de cordero lechal asado a la
brasa con patatas panaderas

83€/pp + IVA

Postre

Crème brûlée

Incluye

Pan

Agua Mineral

Vino

Café

Delicias de nuestro obrador



Menú de gala 1

Entrada (centro de mesa)

Jamón Ibérico al corte, compota de tomate y pan de cristal

Primer plato

Carpaccio de vieiras con crema de coliflor trufada y ensalada de berros

Segundo plato

Ensalada Perigourdine: terrina de foie, jamón de pato, setas shimejis, frambuesa y crujiente de parmesano

Platos principales

Media corvina al horno con ravioli de txangurro y puerro en texturas

Medio magret de pato asado con compota de manzana, salsa de frambuesas y bayas de enebro

Postre

Sorbete de frutas de temporada

Tejón de naranja con mousse de chocolate y mango, salsa de bergamota

105€/pp + IVA



Menú de gala 2

Entrada (centro de mesa)

Jamón Ibérico al corte, compota de tomate y pan de cristal

Aperitivo del chef

Chupito de crema de temporada

Anchoa de Santoña "00"

Croqueta de buen jamón Ibérico

Primer plato

Ensalada de bogavante con vieiras a la plancha, guacamole, txangurro y mahonesa de mango

Segundo plato

Erizo de mar relleno de txangurro glaseado con puerros al txakoli

Platos principales

Media merluza a la brasa con guiso de chipirones y espinacas en tempura

Medio solomillo de ternera con foie a la plancha, parmentier trufada, ragout de setas y trigueros

Postre

Sorbete de frutas de temporada

Chocolate en texturas: tejas de cacao, ganache de menta, gelatina de naranja y bizcocho ligero

121€/pp + IVA



ALABARDERO

POZUELO

Incluido en los menús de gala

Bodega:

Vino Blanco Naia (D.O Rueda)

Vino Tinto La Celestina de Atauta (D.O.Ribera del Duero)

Vino Postre Lustau "San Emilio" Pedro Ximenez (DO Jerez)

Brindis Pol Cochet Blanc de Blancs 2016 (Champagne)

Cervezas, refrescos y aguas minerales

Selección de cafés e infusiones

Delicias y dulces de nuestro Obrador

Minutas Personalizadas

Decoración Floral centro mesa

Precio especial copas:

IMPORTACIÓN: 9€ + IVA /PREMIUM: 15€ + IVA



Menú Infantil 1

Aperitivo del chef

Primer plato

Al centro de la mesa

Entradas variadas

Croquetas de buen jamón

Surtidos de ibéricos (salchichón,
chorizo, lomo, jamón y queso
manchego)

Incluye

Pan

Agua Mineral

Refrescos

Delicias de nuestro obrador

Segundo plato

Uno a elegir

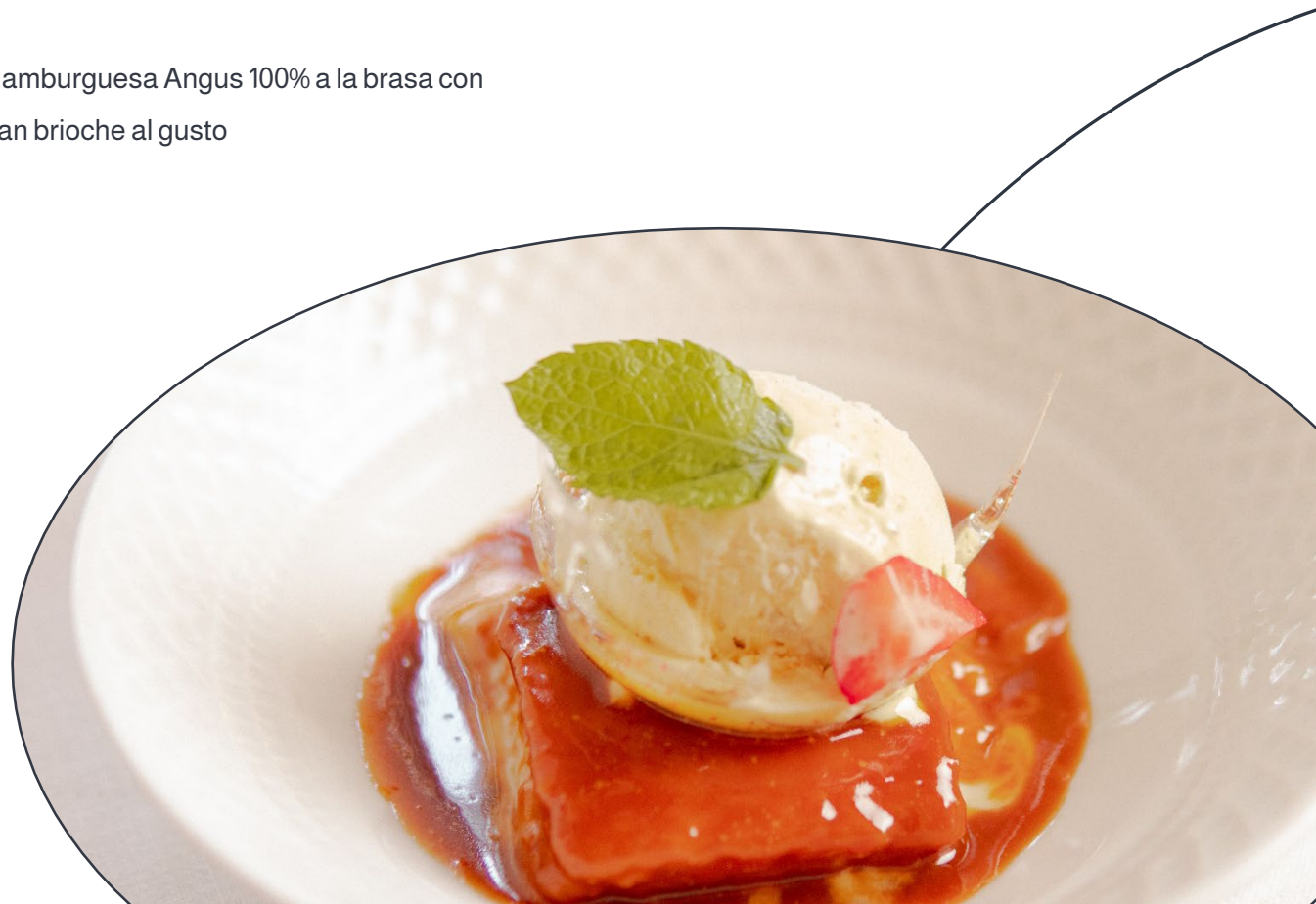
Medio pollo marinado a nuestra manera y
asado al carbón

o

Hamburguesa Angus 100% a la brasa con
pan brioche al gusto

Postre

Tarta de chocolate con helado



27€/pp + IVA

Menú Infantil 2

Aperitivo del chef

Primer plato

Al centro de la mesa

Croquetas de buen jamón y huevo
Rabas de calamar estilo Puerto Chico
Surtido de ibéricos (salchichón,
chorizo, lomo, jamón y queso
manchego)

Incluye

Pan
Agua Mineral
Refrescos
Delicias de nuestro obrador

Segundo plato

Filete de solomillo de vaca a la brasa con
patatas fritas o ensalada

Postre

Tarta de chocolate con helado

35€/pp + IVA



Datos de contacto

Nos encontramos en

Parque Prados de Torrejón C. Benedicto XVI, 2
28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Reservas

Teléfono: 918 63 47 48

Email: restaurante@alabardero Pozuelo.es

Web

www.alabardero Pozuelo.es

