

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!

¿Compartimos?

Sampling Menu

	Media	Ración
Jamón ibérico de bellota 100%, cortado a cuchillo acompañado de pan de cristal y tomate natural rallado <i>100% Acorn-fed iberian cured ham, knife cut, with glass bread and grated natural tomato</i>		28,50€
Anchoa de Santoña "00" con piparras y tostas <i>Santoña "00" anchovies with chili peppers and toast</i>	13,50€	25,00€
Torreznos al estilo soriano <i>Crispy porkbelly sorian style</i>		15,00€
Ensalada de milhojas de codorniz escabechada <i>Salad of pickled quail</i>	8,00€	14,50€
Nuestra ensaladilla del mar <i>Our seafood salad</i>	7,50€	14,00€
Croquetas caseras de buen jamón (4 ó 6 uds) <i>Homemade ham croquettes (4 or 6 pcs)</i>	8,00€	13,00€
Tabla de quesos del país <i>Spanish cheese board</i>		23,00€
Pincho de tortilla <i>Portion of spanish omelette</i>	4,50€	
Pimientos fritos del padrón <i>Fried padron peppers</i>	4,50€	8,50€
Rabas de calamar al estilo de Puerto Chico <i>Puerto Chico-style fried squid</i>		18,00€
Tempura de verduras de nuestra huerta <i>Vegetable tempura from our garden</i>		15,00€
Patatas Bravas al estilo Alabardero <i>Spicy Potatoes</i>		7,50€
Callos con mucho morro <i>Tripe with a lot of snout</i>		18€

ALABARDERO

• COCINA DE MERCADO •

Pozuelo

Fiel al origen