

MENÚS BISTRÓ

MENÚ 1

Aperitivo del Chef

Ensalada de escarola,
canónigos, queso de cabra
caramelizado, granada
y gulas

Bacalao confitado sobre
trinxat de lombarda,
manzana, piñones y pasas

Tarta artesana de queso
sobre galleta oreo

32 € +10% IVA

MENÚ 2

Aperitivo del Chef

Crema de coliflor,
gorgonzola, zamburiña y
tomates cherry asados

Roti de pavo, salsa de
hongos y pilaf especiado

Carpaccio de boniato asado,
Payoyo, nueces pecanas
y miel

35 € +10% IVA

MENÚ 3

Aperitivo del Chef

Milhojas de hojaldre,
salmón ahumado, queso
crema cítrica y aguacate

½ Pavía de merluza sobre
flor de alcachofa con alioli
de café

½ Tataki de entrecot, salsa
de ciruelas amargas
y cereza lyo

Ponche segoviano con
crema a vainillada

42 € +10% IVA

Menús para grupos a partir de 10 personas

Telf. +34 91 550 20 55
eventosmadrid@alabardero catering.es

*Todos los menús incluyen:

Vino Blanco: Etcétera (D.O. Rueda)
Vino Tinto: Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)

Café
Delicias de nuestro obrador