



CAFÉ DE ORIENTE
BISTRÓ&RESTAURANTE



*Menús Grupos
& Corporativos 2024*

Un ambiente para cada momento

Desde su creación, el **Café de Oriente** es una de las principales marcas del Grupo Lezama, por su gastronomía, su emplazamiento único, y por ser un referente en el mundo de la restauración en Madrid.

Con una **gastronomía** que juega entre la tradición y la vanguardia, el Café de Oriente es un lugar con historia y encanto que ofrece espacios para cada momento de día.

Desde el aperitivo, con un **espacio totalmente romántico**, almuerzos en un entorno de bistró auténtico hasta la noche donde se disfruta de la cena en un oasis perfecto, que termina con un buen ambiente de música, cócteles y relax.

*“Lo mejor de cumplir años
es
que podemos seguir
haciendo historia”*







Menús sentados

Selección de Aperitivos opcionales

Duración aproximada de 30 minutos

Esta selección de aperitivos solo se ofrece si se elige un menú sentado

Aperitivo tradicional

- Salpicón de langostinos
- Soldadito de Pavia con piquillos
- Croquetas caseras de jamón
- Brochetas de ibérico con queso idiazábal
- Cerveza, vinos y refrescos incluidos

Precio: 22 € + 10% IVA/pp

Aperitivo Café de Oriente

- Tortilla de patatas con alioli
- Bocatín de brandada de bacalao
- Chistorra de Arbizu al Vino
- Croqueta de boletus
- Cerveza, vinos y refrescos incluidos

Precio: 18 € + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:

cóctel, desayunos, tapas, catas de vinos y menús personalizados

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es



Menús sentados

¿Deseas un aperitivo en el centro de la mesa?

* Recomendamos un plato por cada 4 personas.

• Precios por plato

• Esta propuesta es valida solo si la acompañas de un menú sentado

▪ Jamón ibérico de Guijuelo especial al corte, tomate y pan de cristal	27,0€
▪ Surtido de quesos nacionales y sus jaleas	25,5€
▪ Anchoa de Santoña "00" sobre compota de tomate especiado 8uds	24,5€
▪ Rabas de calamar de Guadañeta fritas	16,5€
▪ Croquetas tradicionales de buen Jamón	13,5€
▪ Txistorras de Arbizu estofadas en salsa de txakoli	9,50€
▪ Zamburiñas planchas con su refrito y alga wakame	21,20€
▪ Gambas blancas a la plancha (12unds)	29,80€

10% IVA no incluido

Bodegas · Incluidos en los menús

Vino Blanco (D.O Rueda)

Vino Tinto (D.O.Ca Rioja)

Cervezas, refrescos y aguas minerales

Selección de cafés e infusiones

Delicias y dulces de nuestro Obrador

Copa de bienvenida o para brindar con el postre

Copa de cava: 5€ + 10 IVA

Otros menús disponibles:

cóctel, catas de vinos y menús personalizados

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es



TABERNA DEL
ALABARDERO
DESDE 1974



Crianza 2018

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Menús sentados

Menú 1

- **Timbal de verduras** a la plancha con queso de cabra caramelizado, vinagreta de miel y mostaza verde, pasas y nueces.
- **Dorada** en costra de sal sobre compota de tomate y alga wakame.
- **Brownie de Chocolate** helado de vainilla y su salsa caliente de chocolate

Precio: 58,5 € + 10% IVA/pp

Menú 2

- **Tartar de atún** marinado con guacamole. mahonesa de mango y lechugas gourmet.
- **Poularda rellena de setas** y espinacas con puré de manzana en su jugo limonero.
- **Tarta-tatín** de manzana con helado de canela

Precio: 59,5 € + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:
cóctel, catas de vinos y menús personalizados

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es



Menús sentados

Menú 3

- Ensalada de langostinos, con causa limeña, lechugas gourmet
- Rodaballo asado con chop-suey de verduras y salsa txakoli.
- Tarta de queso con coulis de frambuesas.

Precio: 65 € + 10% IVA/pp

Menú 4

- Crema de boletus con parmentier trufada y langostinos.
- Presa ibérica en abanico, con puré de calabaza asada y chimichurri
- Soufflé de chocolate caliente con helado de dulce de leche y croutones a la vainilla.

Precio: 68 € + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:
cóctel, catas de vinos y menús personalizados

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es



CAFÉ DE ORIENTE
BISTRÓ&RESTAURANTE

Menús sentados

Menú 5

Entradas variadas *(centro de mesa)*

- Surtido de ibéricos (Jamón, lomo, chorizo y salchichón)
- Croquetas caseras de buen jamón ibérico
- Revuelto de setas de temporada y gambas con huevos de corral
- Cogollos de Tudela con salmón ahumado y crema de queso

Plato principal *(a elegir al momento entre)*

- Dorada en costra de sal sobre compota de tomate y alga wakame
- El bacalao de Madrid en tempura con verduras de Aranjuez y salsa brava
- Arroz meloso de rabo de toro con boletus y boniato asado
- Solomillo de ibérico a la sartén con panaderas y salsa de oporto

Postre

- Torrija típica grupo Lezama con toffe, cristal de pimienta y helado de vainilla

Precio: 67 € + 10% IVA/pp

** Grupos no superiores a 22 comensales.*

En el caso de estar interesado contacte con nuestro comercial

Otros menús disponibles:

cóctel, catas de vinos y menús personalizados

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es

Menús sentados

Menú 6

Entradas variadas (*centro de mesa*)

- Surtido de ibéricos (Jamón, lomo, chorizo y salchichón)
- Croquetas caseras de buen jamón ibérico
- Revuelto de setas de temporada y gambas con huevos de corral
- Cogollos de Tudela con salmón ahumado y crema de queso

Plato principal (*se toma todo*)

- ½ Dorada en costra de sal sobre compota de tomate y alga wakame
- ½ Solomillo de ibérico a la sartén con panaderas y salsa de oporto

Postre

- Torrija típica grupo Lezama con toffe, cristal de pimienta y helado de vainilla

Precio: 69,50 € + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:
cóctel, catas de vinos y menús personalizados

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es

Menús sentados

Menú 7

Entradas variadas *(centro de mesa)*

- Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate rallado
- Croquetas caseras de buen jamón Ibérico
- Gambas al ajillo estilo Café de Oriente
- Alcachofas salteadas con habitas tiernas, boletus Edulis y su refrito de ajo

Plato principal *(a elegir al momento entre)*

- Lomo de merluza en salsa verde con almejas
- Rodaballo asado con chop-suey de verduras y salsa txakoli
- Magret de pato asado, compota de manzana y salsa de frambuesa
- Solomillo de vaca vieja con foie a la plancha, parmentier trufada, ragout de setas y trigueros

Postre

- Torrija típica grupo Lezama con toffe, cristal de pimienta y helado de vainilla

Precio: 78 € + 10% IVA/pp

** Grupos no superiores a 22 comensales.*

En el caso de estar interesado contacte con nuestro comercial

Otros menús disponibles:

cóctel, catas de vinos y menús personalizados

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es

Menús sentados

Menú 8

Entradas variadas (*centro de mesa*)

- Jamón ibérico de bellota con pan y tomate rallado
- Croquetas caseras de buen jamón Ibérico
- Gambas al ajillo estilo Café de Oriente
- Alcachofas salteadas con habitas tiernas, boletus Edulis y su refrito de ajo

Plato principal (*se toma todo*)

- ½ Rodaballo asado con chop-suey de verduras y salsa txakoli
- ½ Magret de pato asado, compota de manzana y salsa de frambuesa

Postre

- Torrija típica grupo Lezama con toffe, cristal de pimienta y helado de vainilla

Precio: 79,5 € + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:
cóctel, catas de vinos y menús personalizados

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es

Menús sentados

Menú 9

Entradas variadas (*centro de mesa*)

- Jamón ibérico de bellota con pan y tomate rallado
- Croquetas caseras de buen jamón Ibérico
- Gambas al ajillo estilo Café de Oriente
- Alcachofas salteadas con habitas tiernas, boletus Edulis y su refrito de ajo

Plato principal (*se toma todo*)

- ½ Lomo de merluza en salsa verde con almejas
- ½ Solomillo de vaca vieja con foie a la plancha, parmentier trufada, ragout de setas y trigueros

Postre

- Torrija típica grupo Lezama con toffe, cristal de pimienta y helado de vainilla

Precio: 84 € + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:
cóctel, catas de vinos y menús personalizados

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es




CAFÉ DE ORIENTE
BISTRÓ&RESTAURANTE

Menús sentados

De Gala

1/2

Gala 1

Aperitivo del Chef *(centro de mesa)*

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

Menú Degustación

- Carpaccio de vieiras con crema de coliflor trufada y ensalada de berros
- Ensalada Perigordini: terrina de foie, se jamón de pato, chimejis, frambuesa y crujiente de parmesano
- ½ Corvina al horno con ravioli de txangurro y puerro en texturas
- ½ Magrét 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

Otros menús disponibles:

cóctel, catas de vinos y menús personalizados

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es

Menús sentados

De Gala

2/2

Gala 1

Bodega

- Vino Blanco: NAIA (DO Rueda)
- Vino Tinto: Dominio de Atauta – LA CELESTINA- Cr (DO Ribera del Duero)
- Vino Postre: LUSTAU “San Emilio” Pedro Ximénez (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

Incluido en el menú

- Minutas Personalizadas
- Decoración Floral centro mesa
- Precio especial copas:
IMPORTACIÓN: 10€ + IVA · PREMIUM: 18€ + IVA

Precio: 109 € + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:

cóctel, catas de vinos y menús personalizados

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es



Menús sentados

De Gala

1/2

Gala 2

Entradas *(centro de mesa)*

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

Aperitivo del chef

- Chupito de crema de temporada
- Antxoa de Santoña “00”
- Croqueta de buen jamón Ibérico

Menú

- Ensalada de bogavante con vieiras a la plancha, guacamole, txangurro y mahonesa de mango.
- Erizo de mar relleno de txangurro glaseado con puerros al txakoli
- ½ Merluza a la brasa con guiso de chipirones y espinacas en tempura.
- ½ Solomillo de vaca vieja 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 liguero

Otros menús disponibles:

cóctel, catas de vinos y menús personalizados

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es

Menús sentados

De Gala

2/2

Gala 2

Bodega

- Vino Blanco: NAIA (DO Rueda)
- Vino Tinto: Dominio de Atauta – LA CELESTINA- Cr (DO Ribera del Duero)
- Vino Postre: LUSTAU “San Emilio” Pedro Ximénez (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

Incluido en el menú

- Minutas Personalizadas
- Decoración Floral centro mesa
- Precio especial copas:
IMPORTACIÓN: 10€ + IVA · PREMIUM: 18€ + IVA

Precio: 128 € + 10% IVA/pp



Otros menús disponibles:

cóctel, catas de vinos y menús personalizados

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es



CAFÉ DE ORIENTE
BISTRÓ&RESTAURANTE





CAFÉ DE ORIENTE
BISTRÓ&RESTAURANTE

Información sobre los menús

Adaptabilidad

Adaptamos nuestros menús para Alérgicos, Vegetarianos, etc...

Productos de temporada

Trabajamos con productos de temporada, por lo tanto puede que algún plato pueda cambiar debido a la estación que soliciten el evento.

Suplementos opcionales

- * Suplemento ½ pescado y ½ carne * desde 7,00€ + IVA.
- * Suplemento sorbete * desde 3,50€ + IVA (consultar opciones)
- * Suplemento terraza * 15€ + IVA (pax).

Menús y presupuestos a medida

Elaboramos presupuestos completamente personalizados, se puede elaborar el menú que el cliente desee en el caso de que desee un entrante de un menú y el principal de otro



Información general

Gastronomía

Nuestro jefe de cocina, Roberto Hierro se encarga de personalizar cada uno de nuestros menús con los mejores ingredientes, dándoles un toque de vanguardia mediterránea, pero conservando los sabores tradicionales de toda la vida.

Somos certificados Halal y Kosher

Sostenibilidad

Alabardero Catering, del Grupo Lezama, es empresa sostenible desde 1974. Comienza su andadura profesional, basando los principios y cimientos de empresa en una filosofía sostenible y responsable socialmente. Se crea como una iniciativa social de la mano de un sacerdote, D. Luis Lezama, cuyo lema es “No dar peces sino enseñar a pescar”.

Confirmación de número de comensales

Por favor, consultar con el Departamento Comercial para ampliar esta información

Formas de pago

25% a la confirmación del evento
50% a la confirmación del menú
25% restante 48H antes del evento

En el caso que se generaran extras, autorizados por el cliente, dicha factura se abonaría al finalizar el servicio.




CAFÉ DE ORIENTE
Bistró&Restaurante

Contacto

Javier Regato

Móvil : 626 085 930 / Tlf +34 915 471 564

jregato@alabarderocatering.es

Dirección

Plaza de Oriente 2, 28013 - Madrid

