



CAFÉ DE ORIENTE  
BISTRÓ&RESTAURANTE



*Menús de Grupos  
Navidad 2024*

*Disponibles del 18 de noviembre de 2024 al  
5 de enero del 2025*

# *Un ambiente para cada momento*

---

Esta **Navidad 2024**, te invitamos a celebrar con nosotros en un entorno mágico que fusiona tradición y vanguardia.

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 durante la temporada navideña.

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, ideal para compartir con amigos y familiares

*“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 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: 22 €** + 10% IVA/pp

## *Aperitivo Tradicional*

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

**Precio: 25 €** + 10% IVA/pp

**Otros menús disponibles:**

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

---

**Solicite más información en:** [jregato@alabarderocatering.es](mailto: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 válida solo si la acompañas de un menú sentado

▪ Jamón ibérico de Guijuelo especial al corte, tomate y pan de cristal	28,00€
▪ Surtido de quesos nacionales y sus jaleas	25,50€
▪ Anchoa de Santoña "00" sobre compota de tomate especiado 8uds	24,50€
▪ Rabas de calamar de Guadañeta fritas	16,50€
▪ Croquetas tradicionales de buen Jamón	13,50€
▪ Txistorras de Arbizu estofadas en salsa de txakoli	9,50€
▪ Zamburiñas planchas con su refrito y alga wakame	21,20€

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

Otros menús disponibles:

cóctel, catas de vinos y menús personalizados

---

**Solicite más información en:** [jregato@alabarderocatering.es](mailto:jregato@alabarderocatering.es)





TABERNA DEL  
ALABARDERO  
DESDE 1974



Crianza 2018

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

# Menús sentados

---

## Menú 1

- **Aperitivo navideño del Chef.**
- **Composición de verduras** de temporada a la plancha con queso de cabra caramelizada, nueces, pasas y aliño de miel, vinagre de estragón y aceite picual.
- **Suprema de dorada** del cantábrico en costra de sal, compota de tomate y albahaca parmentier ahumada y ensalada de alga wakame.
- **Brownie de Chocolate** helado de vainilla y su salsa caliente de chocolate.
- **Copa de Cava.**

**Precio: 61,5 €** + 10% IVA/pp

## Menú 2

- **Aperitivo navideño del Chef.**
- **Ensalada de langostinos** cocidos con vieiras a la plancha, causa limeña, lechuga gourmet, pico de gallo y salsa de mayo-kinchi.
- **Poularda rellena de setas** y espinacas con puré de manzana en su jugo limonero.
- **Tarta-tatín** de manzana con helado de canela.
- **Copa de Cava.**

**Precio: 63,5 €** + 10% IVA/pp

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

---

**Solicite más información en:** [jregato@alabarderocatering.es](mailto:jregato@alabarderocatering.es)





# Menús sentados

---

## Menú 3

- Aperitivo navideño del Chef.
- Tartar de atún toro marinado con guacamole, lechugas gourmet sus huevas, tostas de Melba y mahonesa de mango.
- Presa ibérica a la brasa en abanico con puré asado de boniato, queso idiazábal y sus mojos: verde y rojo.
- Tarta de quesos pasiegos al horno con su galleta y coulis de frambuesas.
- Copa de Cava.

**Precio: 68 €** + 10% IVA/pp

## Menú 4

- Aperitivo navideño del Chef.
- Crema de hongos trufada: “boletus edulis” con puré de patatas asadas a la inglesa, dados de foie, jamón de pato y picatostes.
- Rodaballo salvaje asado con chop-suey de verduras al dente de invierno y salsa txacoli.
- Sopa de chocolate blanco y yogurt con fresas maceradas en vinagre, sobao pasiego y helado de pimienta.
- Copa de Cava.

**Precio: 71 €** + 10% IVA/pp

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

---

**Solicite más información en:** [jregato@alabarderocatering.es](mailto:jregato@alabarderocatering.es)



CAFÉ DE ORIENTE  
BISTRÓ&RESTAURANTE

# Menús sentados

---

## Menú 5

### Aperitivo navideño del Chef

#### Entradas variadas (*centro de mesa*)

- Surtido de Ibéricos 100% (Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón) con su pan de cristal y tomate rallado especiado.
- Croquetas caseras de jamón ibérico con patatas paja
- Huevos revueltos con setas de invierno, trigueros y gambas
- Ensalada de cogollos de Tudela con salmón ahumado noruego y crema de queso especiado, alcaparras y cebolla morada.

#### Plato principal (*a elegir entre*)

- Suprema de dorada del cantábrico en costra de sal con compota de tomate y albahaca parmentier ahumada y ensalada de alga wakame
- Bacalao de Faroe a la vizcaína con puré de marmitaco y su ajo frito
- Rabo de toro en lingote estofado en vinos de colmenar con miel y canela, puré de patatas al cardamomo y chip de verduras
- Solomillo de ibérico a la plancha en salsa de oporto con patatas panaderas tradicionales

### Postre

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

**Precio: 69 €** + 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](mailto:jregato@alabarderocatering.es)

# Menús sentados

---

## Menú 6

### Aperitivo navideño del chef

#### Entradas variadas *(centro de mesa)*

- Surtido de ibéricos 100% (Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón) con su pan de cristal y tomate rallado especiado.
- Croquetas caseras de jamón ibérico con patatas paja.
- Huevos revueltos con setas de invierno, trigueros y gambas.
- Ensalada de cogollos de Tudela con salmón ahumado noruego y crema de queso especiado, alcaparras y cebolla morada.

#### Plato principal *(se toma todo)*

- ½ Suprema de dorada del cantábrico en costra de sal con compota de tomate y albahaca parmentier ahumada y ensalada de alga wakame.
- ½ Solomillo de ibérico a la plancha en salsa de oporto con patatas panaderas tradicionales.

#### Postre

- Bisquit de turrón con su cristal de cacao y salsa de chocolate.
- Copa de Cava.

**Precio: 73 €** + 10% IVA/pp

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

---

Solicite más información en: [jregato@alabarderocatering.es](mailto:jregato@alabarderocatering.es)

# Menús sentados

---

## Menú 7

### Aperitivo navideño del Chef

#### Entradas variadas *(centro de mesa)*

- Jamón ibérico de bellota con pan y tomate especiado
- Croquetas caseras jamón Ibérico y patata paja
- Gambas al ajillo estilo Café de Oriente
- Alcachofas salteadas con habitas tiernas, setas de temporada y su refrito de ajo

#### Plato principal *(a elegir entre)*

- Lomo de merluza de pintxo en salsa verde con almejas gallegas
- Rodaballo asado con chop-suey de verduras aldentes de invierno y salsa txacoli
- Magret de pato asado, compota de manzana y salsa de frambuesa
- Solomillo de ternera con foie a la plancha, parmentier trufada, ragú de setas y trigueros

#### Postre

- Torrija típica grupo Lezama con tofe, cristal de pimienta y helado de vainilla
- Copa de Cava.

**Precio: 81 €** + 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](mailto:jregato@alabarderocatering.es)

# Menús sentados

---

## Menú 8

### Aperitivo navideño del Chef

#### Entradas variadas *(centro de mesa)*

- Jamón ibérico de bellota con pan y tomate especiado
- Croquetas caseras de jamón Ibérico y patatas paja
- Gambas al ajillo estilo Café de Oriente
- Alcachofas salteadas con habitas tiernas, setas de temporada y su refrito de ajo

#### Plato principal *(se toma todo)*

- ½ Rodaballo salvaje asado con chop-suey de verduras al dente de invierno y salsa txacoli
- ½ Magret de pato asado, compota de manzana y salsa de frambuesa

#### Postre

- Tartaleta de sable con frambuesas naturales, glaseadas, con sabayón de regaliz y helado de avellanas
- Copa de Cava

**Precio:** 83,5 € + 10% IVA/pp

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

---

Solicite más información en: [jregato@alabarderocatering.es](mailto:jregato@alabarderocatering.es)

# Menús sentados

---

## Menú 9

### Aperitivo navideño del Chef

#### Entradas variadas (*centro de mesa*)

- Jamón ibérico de bellota con pan y tomate especiado
- Croquetas caseras jamón Ibérico y patatas paja
- Gambas al ajillo estilo Café de Oriente
- Alcachofas salteadas con habitas tiernas, setas de temporada y su refrito de ajo

#### Plato principal (*se toma todo*)

- ½ Lomo de merluza de pintxo en salsa verde con almejas gallegas
- ½ Solomillo de ternera con foie a la plancha, parmentier trufada, ragú de setas y trigueros

#### Postre

- Marmolado de chocolate con mango y menta en texturas
- Copa de Cava

**Precio:** 86 € + 10% IVA/pp

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

---

Solicite más información en: [jregato@alabarderocatering.es](mailto:jregato@alabarderocatering.es)



  
CAFÉ DE ORIENTE  
BISTRÓ&RESTAURANTE



# Menús sentados

De Gala

1/2

---

## Gala 1

### Entrada *(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 Lubina al horno con ravioli de txangurro y puerro en texturas
- ½ Magré 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](mailto:jregato@alabarderocatering.es)

# Menús sentados

De Gala

2/2

## Gala 1

### Bodega

- Vino Blanco: Naia (D.O Rueda)
- Vino Tinto: La Celestina de Atauta Cr (D.O Ribera del Duero)
- Vino Postre: Lustau “San Emilio” Pedro Ximénez (D.O 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: 9€ + IVA · PREMIUM: 15€ + IVA

**Precio: 120 €** + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:

cóctel, catas de vinos y menús personalizados

**Solicite más información en:** [jregato@alabarderocatering.es](mailto: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 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](mailto:jregato@alabarderocatering.es)

# Menús sentados

De Gala

2/2

## Gala 2

### Bodega

- Vino Blanco: Naia (D.O Rueda)
- Vino Tinto: La Celestina de Atauta (D.O Ribera del Duero)
- Vino Postre: Lustau “San Emilio” Pedro Ximénez (D.O 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: 9€ + IVA · PREMIUM: 15€ + IVA

**Precio: 139 €** + 10% IVA/pp



Otros menús disponibles:

cóctel, catas de vinos y menús personalizados

**Solicite más información en:** [jregato@alabarderocatering.es](mailto: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](mailto:jregato@alabarderocatering.es)

## *Dirección*

Plaza de Oriente 2, 28013 - Madrid

