CAFÉ DE ORIENTE
BISTRÓ&RESTAURANTE
Menús de Grupos
2025

Un ambiente para cada momento

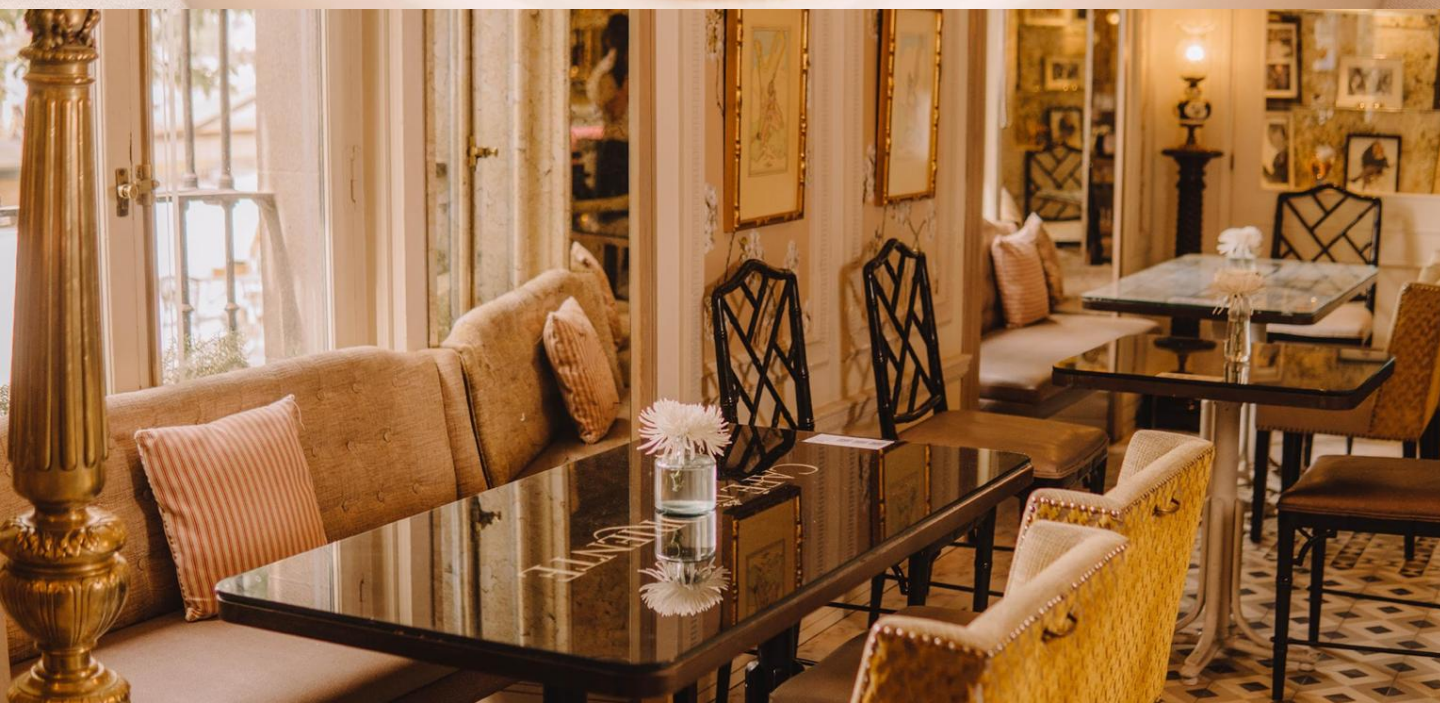
Desde su creación, **Café de Oriente** ha sido una de las principales marcas del Grupo Lezama, por su gastronomía, su ubicación única y por ser un referente en el mundo de la restauración en Madrid.

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 del día.

Desde la copa de cava en el aperitivo, con un **espacio totalmente romántico**, almuerzos en un ambiente de auténtico bistró hasta la noche donde la cena se disfruta 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"

CHAMPAGNE
DELAMOTTE
Le Mesnil sur Oger depuis 1760
BRUT
CHAMPAGNE
DELAMOTTE
Le Mesnil sur Oger depuis 1760
BRUT



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 clásico
- Bocatín de brandada de bacalao
- Chistorra de Arbizu estofadas al txakoli
- Mini-Croqueta de setas de temporada
- ***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 buen jamón ibérico y patata paja
- Brochetas de solomillo 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

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** Et. Negra 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 (6uds)	24,50€
▪ **Rabas** de calamar de Guadañeta fritas con ali-oli de cítricos	16,50€
▪ **Croquetas** tradicionales de buen Jamón ibérico y patata paja	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

Bodega · *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, desayunos, tapas, 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

- **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

Precio: **61,5 €** + 10% IVA/pp

Menú 2

- **Ensalada de langostinos** cocidos con vieiras a la plancha, causa limeña, lechuga gourmet, pico de gallo y salsa de mayo-kinchi.
- **Pollo de corral** guisado en pepitoria clásica
- **Tarta-tatín** de manzana con helado de canela.

Precio: **63,5 €** + 10% IVA/pp

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

Solicite más información en: jregato@alabarderocatering.es

Menús sentados

Menú 3

- **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.

Precio: **68 €** + 10% IVA/pp

Menú 4

- **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 aldentes de invierno y salsa txacoli.
- **Sopa de chocolate** blanco y yogurt con fresas maceradas en vinagre, sobao pasiego y helado de pimienta.

Precio: **71 €** + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:
cóctel, desayunos, tapas, 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 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 temporada, 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 patatas 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

Precio: **69 €** + 10% IVA/pp

** Para grupos no superiores a 22 comensales.*
En el caso de estar interesado contacte con nuestro comercial

Otros menús disponibles:
cóctel, desayunos, tapas, 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 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 café** con su cristal de cacao y salsa de chocolate.

Precio: **73 €** + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:
cóctel, desayunos, tapas, 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 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 vaca vieja madurada** 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

Precio: **81 €** + 10% IVA/pp

** Para grupos no superiores a 22 comensales.*
En el caso de estar interesado contacte con nuestro comercial

Otros menús disponibles:
cóctel, desayunos, tapas, 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 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 dentes 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

Precio: 83,5 **€** + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:
cóctel, desayunos, tapas, 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 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 vaca vieja madurada** con foie a la plancha, parmentier trufada, ragú de setas y trigueros

Postre

- **Marmolado** de chocolate con mango y menta en texturas

Precio: 86 **€** + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:
cóctel, desayunos, tapas, 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

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, desayunos, tapas, 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 (D.O Rueda)
- *Vino Tinto:* Dominio de Atauta – La Celstina 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: 12€ + IVA · PREMIUM: 19€ + IVA

Precio: 120 **€** + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:
cóctel, desayunos, tapas, 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 temporada
- **Antxoa** de Santoña “00”
- **Croqueta** de buen jamón Ibérico y patata paja

Menú

- **Ensalada** de bogavante con vieras 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, desayunos, tapas, 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 (D.O Rueda)
- *Vino Tinto:* Dominio de Atauta – La Celstina 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: 12€ + IVA · PREMIUM: 19€ + IVA

Precio: 139 **€** + 10% IVA/pp

Otros menús disponibles:
cóctel, desayunos, tapas, 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 *** 18€ + 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