MADRID

RESTAURANTE

MENUS ESPECIALES · NAVIDAD - AÑO NUEVO - REYES · 2026 - 2027

MADRID
RESTAURANTE

MENÚ CALLAO

ENTRANTES A COMPARTIR

Cecina con pan tumaca y almendras fritas

Croquetas variadas de txangurro y jamón

Ensaladilla de atún en escabeche casero con su emulsión y pan sardo

PRINCIPALES A ELEGIR

Entrecot de lomo bajo a la brasa con revolcona y pimientos del país

o

Bocaditos de merluza de pintxo albardados con patata panadera

POSTRE

Tarta de San Marcos o Santiago

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, doble de cerveza

y vinos D.O. de la casa (Rioja, Ribera del Duero, Verdejo, Rueda)

65 euros por persona

Las bebidas se servirán una vez hayan llegado todos los miembros del grupo y se podrán pedir hasta el momento de servir los postres. Lo que se consuma con anterioridad o posterioridad al momento de sentarse a la mesa, se cobrará aparte.

MADRID
RESTAURANTE

MENÚ LEGAZPI

ENTRANTES A COMPARTIR

Txistorra confitada a baja temperatura con patata revolcona

Alcachofa sobre cama de crema de coliflor con yema trufada
y velo de papada ibérica

Zamburiñas a la plancha con emulsión de salsa bilbaína

Ensalada de tomate de temporada
con ventresca de bonito y germinados frescos

PRINCIPALES A ELEGIR

Solomillo a la brasa con parmentiere de patata y pimientos del país

o

Lubina a la bilbaína sobre cama de patata panadera

POSTRE

Tarta fluida de queso

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, doble de cerveza
y vinos D.O. de la casa (Rioja, Ribera del Duero, Verdejo, Rueda)

75 euros por persona

Las bebidas se servirán una vez hayan llegado todos los miembros del grupo y se podrán pedir hasta el momento de servir los postres. Lo que se consuma con anterioridad o posterioridad al momento de sentarse a la mesa, se cobrará aparte.

MADRID

RESTAURANTE

MENÚ PLAZA CASTILLA

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de pimientos asados con berros y ventresca de bonito

Cazuelita de txangurro gratinado

Puerro confitado con velo de papada ibérica

Zamburiñas a la plancha con emulsión de salsa bilbaína

PRINCIPALES A ELEGIR

Solomillo a la brasa con parmentiere de patata y pimientos del país

y

Bacalao confitado a baja temperatura
con patata panadera y pisto manchego

POSTRE

Tarta fluida de queso

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, doble de cerveza

y vinos D.O. de la casa (Rioja, Ribera del Duero, Verdejo, Rueda)

85 euros por persona

Las bebidas se servirán una vez hayan llegado todos los miembros del grupo y se podrán pedir hasta el momento de servir los postres. Lo que se consuma con anterioridad o posterioridad al momento de sentarse a la mesa, se cobrará aparte.

MADRID
RESTAURANTE

CONTACTO

T. 913 122 798 - M. 630 917 894
contacto@retaurantemadridbarajas.com
Calle Bureta, 7 · 28042 Madrid (Barajas)
www.RetauranteMadridBarajas.com

Para garantizar la disponibilidad de todos los productos nuestros menús para grupos se reservarán con al menos dos días de antelación.
Todos los comensales deberán consumir el mismo menú (excepto niños y/o celiacos)

SEÑAL

Para formalizar la reserva, es necesario el abono de una señal de 20€. Esta señal puede ser entregada en el propio restaurante o bien mediante transferencia bancaria. Dicha señal será desconada del importe final de la factura el día del evento en el propio restaurante.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Si el cliente cancela previamente los servicios contratados con al menos cinco día de antelación la señal le será devuelta. Si el cliente cancela los servicios contratados con posterioridad a ese plazo, perderá la señal entregada. Si pasa más de una hora de la indicada en la reserva y no se presentan los comensales, ni llaman para advertir de la demora, se liberará la mesa para uso y disfrute de otros clientes.

ALÉRGENOS

En la elaboración de este menú se pueden haber utilizado los siguientes alimentos: cereales que contienen gluten, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche o derivados, frutos de cascara, apio, mostaza, sésamo, dióxido de azufre, altramuces y moluscos.

MADRID

RESTAURANTE





MENUS ESPECIALES · NAVIDAD - AÑO NUEVO - REYES · 2026 - 2027