

Grupo Lezama es mucho más que gastronomía

Taberna del Alabardero es un lugar único y exclusivo situado frente al Palacio Real. Un espacio lleno de tradición, historia y personalidad.

Alabardero Catering & Experiences lleva 50 años celebrando eventos donde destaca la calidad, innovación y sostenibilidad del servicio y de su gastronomía.

Grupo Lezama ha sido galardonado en varias ocasiones con el Premio Nacional de Hostelería.

En el año 2021 recibió el Premio Internacional Núñez de Prado a la "Empresa del año 2021", por su política de RSC, sostenibilidad y promoción de la alimentación ecológica.

Un equipo con proyección nacional y sedes en: Madrid, Málaga, Marbella, Washington, País Vasco y Sevilla



Aperitivos

- ✓ Croquetas de jamón ibérico
- ✓ Cazuelita de txistorra a la sidra
- ✓ Pimientos de Padrón

Entrante

✓ Ensaladilla rusa del Alabardero con langostino, piparra y manzana ácida

Platos principales

- ✓ Lubina a la espalda con su refrito de pimientos y patatas panaderas
- ✓ Solomillo de cerdo ibérico a la broche

60 € (IVA incluido)

Postre

- ✓ Torrija del Alabardero con helado de vainilla
- ✓ Cafés
- ✓ Cava y dulces navideños

Bebidas

Vino blanco Rueda Verdejo

Vino tinto Rioja Crianza

Cerveza

Refrescos, Aguas Minerales



Aperitivos

- ✓ Croquetas de jamón ibérico
- ✓ Cazuelita de txistorra a la sidra
- ✓ Pimiento relleno de brandada de bacalao

Entrante

✓ Ensalada de tomate rosa con lascas de bonito a la sal hecho en casa

Platos principales

- ✓ Merluza en salsa verde con almejas de Carril
- √ Rabo de toro guisado acompañado con parmentier

70 € (IVA incluido)

Postre

- ✓ Torrija del Alabardero con helado de vainilla
- ✓ Cafés
- ✓ Cava y dulces navideños



Vino blanco Rueda Verdejo

Vino tinto Rioja Crianza

Cerveza

Refrescos · Aguas Minerales





Aperitivos

- √ Croquetas de jamón ibérico
- ✓ Cazuelita de txistorra a la sidra
- ✓ Lomo de antxoa 00 sobre caviar de tomate y piparras

Entrante

√ Bisqué de marisco, gambones y almejas

Platos principales

√ Lomo de bacalao al pilpil

✓ Solomillo de vaca madurada con patatas a la crema y pimientos del piquillo

80 € (IVA incluido)

Postre

- ✓ Torrija del Alabardero con helado de vainilla
- ✓ Cafés
- ✓ Cava y dulces navideños



Vino blanco Rueda Verdejo

Vino tinto Rioja Crianza

Cerveza

Refrescos · Aguas Minerales



Raciones

- ✓ Jamón de bellota 100% ibérico, pan de cristal y tomate aliñado
- ✓ Tabla de quesos nacionales: Idiazábal, Ibores al pimentón, Cabrales y Manchego
- ✓ Ensaladilla rusa del Alabardero
- √ Pimientos rellenos de brandada de bacalao y ajo tostado
- ✓ Patatas bravas
- ✓ Croquetas de jamón ibérico
- √ Rabas del Casco Viejo
- √ Huevos camperos fritos con ciego de morcilla de Burgos
- √ Arroz meloso de rabo de toro y cecina

66 € (IVA incluido)

Postre

- ✓ Torrija del Alabardero con helado de vainilla
- ✓ Cafés
- ✓ Cava y dulces navideños

Bebidas

Vino blanco Rueda Verdejo

Vino tinto Rioja Crianza

Cerveza

Refrescos · Aguas Minerales



Condiciones

- 1. Los precios de los menús están establecidos para grupos superiores a 8 comensales.
- 2. Prepago del 50% de la cantidad total cuando se confirme la reserva. El importe restante se entregará como máximo 4 días antes del evento.
- 3. El depósito entregado para la reserva de la fecha no será reembolsable en caso de que la cancelación se realice 4 días antes.
- 4. El número de comensales definitivo y el menú elegido deberá ser confirmado con 4 días de antelación a la fecha de la celebración. Este número será el mínimo a facturar por el servicio realizado.
- 5. Menús válidos hasta el 8 de enero de 2026.
- 6. Cualquier consumo realizado antes de comenzar o después de finalizar el servicio se abonará aparte.



Datos de contacto

Nos encontramos en

Calle Felipe V, 6 28013, Madrid

Reservas

Teléfono: 915 472 577 - 648 267 97 8

Email: reservas@grupolezama.es

Web

www.alabarderomadrid.es

