Menús Grupos 2026

Disfrutar a la mesa con la mejor compañía

Estaremos encantados de atenderos y hacer realidad cada detalle que necesitéis para convertir vuestro evento en la idea que teníais pensada.

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

Bebidas

Vino blanco: Rueda Verdejo Vino tinto: Rioja Crianza Cerveza Refrescos · Aguas Minerales

60€/pp + IVA incluido

Platos principales

Lubina a la espalda con su refrito de pimientos y panaderas

Solomillo de cerdo ibérico a la broche

Postre

Torrija del Alabardero con helado de vainilla Dulces de nuestro obrador Café



Aperitivos

Cazuelita de txistorra a la sidra Croquetas de jamón ibérico Surtido de gildas

Entrante

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

Bebidas

Vino blanco: Rueda Verdejo Vino tinto: Rioja Crianza Cerveza

Refrescos · Aguas Minerales

70€/pp + IVA incluido

Platos principales

Merluza en salsa verde con almeja de carril

Rabo de toro guisado con parmentier

Postre

Torrija del Alabardero con helado de vainilla Dulces de nuestro obrador Café



Aperitivos

Cazuelita de txistorra a la sidra

Croquetas de jamón ibérico

Lomo de antxoa 00 sobre caviar de tomate y piparras

Entrante

Bisque de marisco, gambones y almejas

Bebidas

Vino blanco: Rueda Verdejo

Vino tinto: Rioja Crianza

Cerveza

Refrescos · Aguas Minerales

80€/pp + IVA incluido

Platos principales

Lomo de bacalao al pil pil

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

Postre

Torrija del Alabardero con helado de vainilla

Dulces de nuestro obrador

Café



Raciones

- Ensaladilla rusa del Alabardero
- Croquetas de jamón ibérico
- Lomo de anchoa 00
- Surtido de gildas
- Rabas del Casco Viejo
- Jamón de bellota (100% ibérico, pan de cristal y tomate aliñado)
- Patatas bravas
- Huevos camperos fritos con ciego de morcilla de Burgos
- Arroz meloso de verduritas con setas de temporada

Postre

Torrija del Alabardero con helado de vainilla Dulces de nuestro obrador Café

Bebidas

Vino blanco: Rueda Verdejo Vino tinto: Rioja Crianza

Cerveza

Refrescos · Aguas Minerales



55€/pp + IVA incluido

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 para las fechas comprendidas entre el 1de enero de 2026 y el 31 de diciembre de 2026.
- 6. Cualquier consumo realizado antes de comenzar o después de finalizar el servicio se abonará aparte.



LABARDERO Taberna Original Madnd

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

