

— menús especiales para grupos —

# « EL ALCÁZAR »

— restaurante cervercería —

C/TOLEDO, 64  
28005 MADRID  
TFNO: 913661106  
gracia\_5@hotmail.es

Primeros platos para compartir cada 4 personas

— PARA COMENZAR —

Fuente de entremeses ibéricos

Mini pizzas a la cazuela

Croquetas caseras variadas

Mejillones a la marinera



— PLATO PRINCIPAL —

Entrecot de choto con patatas y pimientos de Padrón

Solomillito ibérico con emulsión de piña natural

Supremas de merluza al cava con gambas

Salmón a la plancha con salsa de naranja

Pan, bebida, postre y café

— PRECIO | 20€ —

Primeros platos para compartir cada 4 personas

— PARA COMENZAR —

Entremeses ibéricos acompañados con pan tumaca

Brocheta de pollo en salsa teriyaki

Pastel de cabracho

Tosta de guacamole y queso brie con tomatitos cherry



— PLATO PRINCIPAL —

Entrecot de choto con patatas y pimientos de Padrón

Carrilleras a la reducción de Pedro Ximénez

Emperador con salteado de verduritas y salsa de cítricos

Chipirones a la plancha con cebolla confitada y tres salsas

Pan, bebida, postre y café

— PRECIO | 25€ —

Primeros platos para compartir cada 4 personas

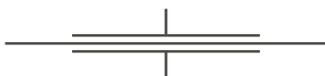
— PARA COMENZAR —

Fuente de jamón ibérico acompañado de rosca con tumaca

Ensalada con aguacate, frutos secos y bayas de goji

Tartaleta de salmon con crema de queso al eneldo y nueces

Hojaldritos de cebolla caramelizada y gambas sobre crema de puerros



— PLATO PRINCIPAL —

Entrecot de choto con patatitas en gajos

Cordero asado acompañado de patata panadera

Dorada al horno en costra de patata

Bacalao gratinado con alioli suave

Pan, bebida, postre y café

PRECIO	30€
--------	-----

Primeros platos para compartir cada 4 personas

— PARA COMENZAR —

Pastel de marisco con pil-pil de lima

Tosta de escalivada con anchoas del cantábrico

Pimientitos del piquillo rellenos de queso de cabra

Ensalada gourmet con flores de temporada y grosellas



— PLATO PRINCIPAL —

Lomo de ternera con salsa romesco y sal rosa del himalaya

Costillar asado a la miel con patatitas Alcázar

Lomo de atún con jengibre mostaza con crudité de verduras

Lubina con costra de almendras y jugo de cítricos

Pan, bebida, postre y café

PRECIO	35€
--------	-----

Primeros platos para compartir cada 4 personas

— PARA COMENZAR —

Vieiras gratinadas con verdura asada y almendras  
Ensalada especial con jamón de pato, nueces y pasas  
Rollitos de cecina rellenos de crema de quesos  
Filloas saladas de cóctel de setas y queso scamorza



— PLATO PRINCIPAL —

Cochinillo asado crujiente con patatitas asadas  
Chuletón de Ávila y ensalada de pimientos de piquillo  
Lomitos de lenguado con reducción de oporto y langostinos  
Merluza gratinada con bechamel de puerros

Pan, bebida, postre y café

PRECIO	40€
--------	-----

Primeros platos para compartir cada 4 personas

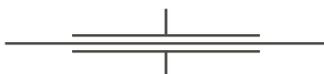
— PARA COMENZAR —

Entremeses ibéricos con queso de oveja y rosca con tumaca

Erizos de mar gratinados con salsa holandesa

Carpaccio de pulpo con un aliño especial de la casa

Huevos de codorniz y setas variadas con patata al aceite de trufa



— PLATO PRINCIPAL —

Paletilla de lechal asada con patatitas panadera

Solomillo de ternera a la Wellington con salsa strogonoff

Corvina al horno con patata parisina a las finas hierbas

Lomos de merluza con salsa de azafrán y almendras

Pan, bebida, postre y café

— PRECIO 50€ —