

restaurante barandales  
menús para grupos

# nuestra cocina

somos el primer restaurante de Madrid especializado en cocina de Zamora y León

nuestra cocina aúna tradición y evolución, con propuestas clásicas como el pulpo a la sanabresa y diferentes como la tempura de botillo

→ comprueba cuáles son los platos preferidos de nuestros clientes en la columna de la derecha

## algunos de nuestros platos más solicitados

- Bombones de morcilla
- Tempura de botillo
- Croquetones de bacalao
- Huevos rotos al estilo berciano
- Ensalada de fresas con taquitos de cecina
- Ensalada crujiente de queso tierno zamorano
- Cocido maragato
- Lomo de buey de Fuentesauco
- Pulpo a la sanabresa
- Puerros de Sahagún
- Arroz meloso con setas y foie
- Merluza a la toresana
- Carrilera de buey
- Confit de pato
- Bacalao a la tranca

# nuestro local

para que disfrutes al máximo nos ocupamos de cuidar el ambiente del local, un espacio de diseño con dos grandes salas independientes, decoradas con grandes paños fotográficos que ocupan toda una pared

terrazza

sala reservada para reuniones privadas

→ en la barra siempre hay lugar para una caña, una copa de vino o una sidra leonesa, acompañada de alguna de nuestras deliciosas cazuelitas



# especializados en grupos

la ventaja de celebrar reuniones de grupo en Barandales es que se trata de un local especializado en organizar este tipo de eventos

estudiamos contigo el motivo de la celebración y te ofrecemos un menú ajustado a tus necesidades y a tu presupuesto, buscando siempre la mejor relación calidad-precio

seleccionamos el espacio del local más apropiado para tu celebración, ya sea una comida formal sentados a la mesa o un cóctel de pie

gestionamos cada caso de manera personalizada

en Barandales se suelen celebrar **eventos como...**

Catas

Cenas-cata

Jornadas gastronómicas

Comidas de empresa

Reuniones de empresa

Celebraciones familiares:  
cumpleaños, aniversarios,  
**comuniones, bodas...**

proyector

pantalla

micrófono con altavoz

reservado (16 personas)

salón independiente para grandes grupos



# nuestros menús para grupos incluyen

todos nuestros menús para grupos **incluyen:**

aperitivo  
entrantes para compartir  
segundo  
postre  
bebida  
copa de cava brut

a continuación te mostramos algunos de  
nuestros menús para grupos, a modo de ejemplo

mínimo 10 personas

¿qué bebidas  
incluye y  
cuántas?

Cervezas, refrescos y  
agua (en **cantidad  
ilimitada** durante el  
banquete)

## VINOS

Una botella por cada  
tres personas, a elegir  
entre...

Durius Hacienda Zorita  
crianza (D.O. Arribes del  
Duero)

Pago Valleoscuro Blanco  
Verdejo (V.C. Valles de  
Benavente)

Pago Valleoscuro  
Rosado Prieto Picudo  
(V.C. Valles de  
Benavente)

# algunos menús para grupos

# 1

## APERITIVO

Paté artesano a las finas hierbas con tostitas

## ENTRANTES para compartir

Surtido variado de embutidos de León, jamón de bodega y queso añejo zamorano

Ensalada de fresas con taquitos de cecina y suave aliño de mostaza y miel

Copa de crema de setas silvestres y cristales de jamón

Tostas de pan rústico con morcilla de León

## SEGUNDO a elegir entre...

Solomillo ibérico con hojaldre y salsa de mostaza

Suprema de salmón con salsa de cava y patata confitada

## POSTRE

Degustación de postres artesanos

## BEBIDA

Cervezas, refrescos y copa de cava

Hacienda Zorita (crianza), 1 botella cada 3 personas

29,50€/persona  
IVA incluido

# 2

## APERITIVO

Paté artesano a las finas hierbas con tostitas

## ENTRANTES para compartir

Bocaditos de queso de cabra con tomate confitado

Ensalada de espinacas con bacon crujiente, pasas y tomates cherry

Copa de crema de setas silvestres y cristales de jamón

Huevos rotos con chichos a la zamorana y patatas bastón

## SEGUNDO a elegir entre...

Secreto ibérico con salsa de queso azul de hoja

Lomo de merluza a la brasa con verduritas salteadas

## POSTRE

Degustación de postres artesanos

## BEBIDA

Cervezas, refrescos y copa de cava

Hacienda Zorita (crianza), 1 botella cada 3 personas

33,50€/persona  
IVA incluido

# algunos menús para grupos

## 3

### APERITIVO

Paté artesano a las finas hierbas con tostitas

### ENTRANTES para compartir

Surtido variado de embutidos de León, jamón de bodega y queso añejo zamorano

Ensalada de pimientos asados del Bierzo y ventresca de bonito

Croquetones crujientes de bacalao y suave toque de salsa verde

Huevos rotos con morcilla de León y patatas panadera

### SEGUNDO a elegir entre...

Lomo de buey a la brasa con salsa de mostaza a la antigua

Suprema de merluza al estilo Barandales

### POSTRE

Degustación de postres artesanos

### BEBIDA

Cervezas, refrescos y copa de cava

Hacienda Zorita (crianza), 1 botella cada 3 personas

37,50€/persona  
IVA incluido

## 4

### APERITIVO

Paté artesano a las finas hierbas con tostitas

### ENTRANTES para compartir

Bombones de morcilla con compota de manzana Reineta

Pulpo a la sanabresa con sus cachelos

Fuente de cecina de León con reducción de Módena

Ensalada de queso de cabra con tomatitos caramelizados y nueces

Carpaccio de salmón con cebolleta tierna y alcaparras

### SEGUNDO a elegir entre...

Solomillo de buey con Boletus y caramelo de vino tinto

Darné de bacalao con muselina de pimientos del Bierzo

### POSTRE

Degustación de postres artesanos

### BEBIDA

Cervezas, refrescos y copa de cava

Hacienda Zorita (crianza), 1 botella cada 3 personas

44,50€/persona  
IVA incluido

# menú cóctel (bebida ilimitada)

Puesto de limonada con queso añejo y almendras ( incluido )

- Pizarra de embutidos de León con sus picos y regañas
- Carpaccio de buey de Fuentesauco y parmesano estilo tradicional
- Banderilla de mozzarella, cherry, aceituna negra y fruta de temporada (higo, fresa o uva )
- Mousse de salmón con crujiente de naranja
- Cucharita de tartar de buey
- Cucharita de tartar de atún rojo
- Vasito de salmorejo de dos colores con cecina de León
- Bombones de morcilla estilo Ferrero Rocher
- Cuenco de paella gourmet ( bacalao con espinacas )
- Cuenco de risotto de Boletus y foie
- Rollitos de botillo y col
- Bombones de cecina con queso fresco y nueces
- Mini hamburguesa de buey de Fuentesauco con chips
- Latitas de salteado de setas
- Tortillitas de patatas
- Cucharita de pulpo crujiente con parmentier de foie al aroma de romero
- Croqueta de rabo de toro
- Latitas de atún con ajo blanco e higos de temporada
- Vasito de vichisoise con cebollino y aceite virgen extra

Postres

- Explosión de chocolate blanco y frutos rojos
- Tarta de frambuesa y chocolate artesana
- Tarda de quesos zamoranos

## Nuestro menú cóctel incluye

8 platos a elegir de la lista  
incluidos los postres  
+ puesto de limonada y quesos

BEBIDA ILIMITADA

Hacienda Zorita  
D.O. Arribes del Duero

Pago de Valleoscuro blanco y  
rosado

Cervezas, refrescos, aguas

**31.50€/persona**

**IVA incluido**



# menú cocido maragato

## Aperitivo

Paté casero a las finas hierbas con tostitas

## Primero

Carnes (cecina, tocino, chorizo, pollo, lacón, morcillo y relleno)

## Segundo

Verduras (berza con garbanzos)

## Tercero

Sopa de cocido

## Postre

Surtidos de postres artesanos

Bebidas y sobremesa →

Hacienda Zorita crianza (var. Tempranillo; D.O. Arribes de Duero) (1 botella cada tres personas)

Cervezas, refrescos y aguas en **cantidad ilimitada**  
Licores caseros de la tierra

¿sabías que el cocido maragato se toma en orden inverso? se comienza con las carnes y se termina con la sopa

¿quieres saber por qué?

¡ven a **barandales** y descúbrelo!

**30,00€/persona**  
**iva incluido**

# ven, llama, físga...

te esperamos en la  
calle menorca número 31 (madrid)  
metro ibiza  
parking muy cercano

91 557 21 52

[info@barandales.es](mailto:info@barandales.es)

[barandales.es](http://barandales.es)

## Horario

De martes a sábado de  
12.00 a 00.00h  
Lunes y domingos, de  
12.00 a 17.00h

ven a visitarnos a nuestro  
local, en el barrio de Retiro, y  
vive la experiencia  
barandales en primera  
persona

llama por teléfono o  
escribenos un e-mail:  
pregúntanos todas tus dudas

físga en nuestra web para  
descubrir la carta completa,  
fotos y mucho más

te esperamos



Barandales  
cocina de León y Zamora para comer... comer