

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 Valleoscura 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, fisga...

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

91 557 21 52

info@barandales.es

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

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

te esperamos



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