



  
**CAFÉ DE ORIENTE**  
Bistró&Restaurante

# **MENÚS PARA GRUPOS**

◆ **PRIMAVERA-VERANO 2018** ◆

CASTELLANO E INGLÉS

# CAFÉ DE ORIENTE

Bistró&Restaurante

## UN AMBIENTE PARA CADA MOMENTO

Desde su creación, el **Café de Oriente** es una de las principales marcas del Grupo Lezama, por su gastronomía, su emplazamiento único, y por ser un referente en el mundo de la restauración en Madrid.

Con una gastronomía que juega entre la tradición y la vanguardia, el Café de Oriente es un lugar con historia y encanto que ofrece espacios para cada momento de día. Desde el desayuno, con un espacio totalmente romántico, almuerzos en un entorno de bistró auténtico hasta la noche donde se disfruta de la cena en un oasis perfecto, que termina con un buen ambiente de música, cócteles y relax.

*"Lo mejor de cumplir años es que podemos seguir haciendo historia"*



## SALONES, MONTAJES Y CAPACIDADES

### SALÓN DE LA ABUELA



MESA IMPERIAL

MÁXIMO 26 PERSONAS

MÍNIMO GARANTIZADO 15 MENÚS



CÓCTEL

MÁXIMO 35 PERSONAS

MÍNIMO GARANTIZADO 20 MENÚS

## SALONES, MONTAJES Y CAPACIDADES

### SALÓN SAN GIL



MESAS RECTANGULARES DE 10 PAX

MÁXIMO 70 PERSONAS

MÍNIMO GARANTIZADO 40 MENÚS

## SALONES, MONTAJES Y CAPACIDADES

### SALÓN DEL REY



MESA REDONDA

MÁXIMO 10 PERSONAS

## MENÚS SENTADOS

### SELECCIÓN DE APERITIVOS ANTES DE LAS CENAS

Duración aproximada de 30 minutos

#### APERITIVO TRADICIONAL

Jamón serrano, compota de tomate y sus tostas

Delicias de merluza frita con piquillos

Croquetas caseras de jamón

Brochetas de ibérico con queso Idiazábal

Cerveza, vinos y refrescos incluidos

\*\*\*

*Serrano ham, tomato sauce and toast*

*Fried hake with peppers*

*Ham homemade croquettes*

*Iberian skewer with Idiazábal cheese*

*Beer, wine and soft drinks included*

#### APERITIVO CAFÉ DE ORIENTE

Tortilla de patatas con alioli

Bocatín de brandada de bacalao

Antxoa de Santoña con Bloody Mery

Chupito de temporada

Cerveza, vinos y refrescos incluidos

\*\*\*

*Spanish omelette with alioli*

*Mini sandwich cod brandade*

*Anchovy Santoña with Bloody Mery*

*A shot of season*

*Beer, wine and soft drinks included*

## MENÚS SENTADOS

### COMÚN PARA TODOS LOS MENÚS

#### **COMMON FOR ALL MENUS**

Vino blanco: Rueda Verdejo (*white wine*)

Vino tinto: Rioja crianza (*red wine*)

Cafés e infusiones (*coffee and tea*)

Delicias de nuestro Obrador (*small sweets*)

### MENÚ 1

Tradicional salmorejo cordobés con huevo y jamón

Corvina al horno con humus, salicornia en tempura y tomate concassé

Bizcocho cremoso de chocolate con helado de mandarina y picatostes

\*\*\*

*Traditional salmorejo from Cordoba with egg and ham*

*Bass baked with hummus, salicornia in tempura and tomato concassé*

*Creamy chocolate cake with mandarin ice cream and croutons*

### MENÚ 2

Tartar de tomate aliñado con crema de burrata y crujiente de parmesano

Carrillera de ternera estofada con vino, parmentier trufada y sus chips

Tarta fina de manzana al momento con helado de dulce leche

\*\*\*

*Tomato tartar with burrata cream and parmesan cheese*

*Veal cheek stew with wine, parmentier truffle and their chips*

*Thin apple pie with caramel ice cream*

## MENÚS SENTADOS

### MENÚ 3

Langostinos y vieiras a la plancha con ensalada de guacamole, pico de gallo y mango

Rodaballo al horno con chupsuey de verduras y salsa de txacolí

Mousse de limón con marmolado de chocolate y frambuesas

\*\*\*

Grilled king prawns and scallops with guacamole, pico de gallo and mango salad

*Baked turbot with vegetables chupsuey and txacoli sauce*

*Lemon mousse with chocolate marmalade and raspberries*

### MENÚ 4

Ensalada de salmón ahumado, queso fresco especiado y crujiente de sésamo

Presa ibérica al carbón con patatas arrugas, Idiazábal y mojo rojo

Sopa de chocolate blanco y yogur con fresas maceradas y helado de pimienta

\*\*\*

Smoked salmon salad, spicy fresh cheese and crunchy sesame

*Charcoal grilled pork loin with wrinkled potatoes, Idiazábal and red mojo*

White chocolate and yogurt soup with macerated strawberries and pepper ice cream



Las bebidas incluidas se indican en la página 7  
Drinks including listed on page 7



## MENÚS SENTADOS

### MENÚ 5

Máximo 25 personas

#### ENTRADAS VARIADAS (CENTRO MESA)

Jamón ibérico de bellota con pan y tomate rallado

Surtido de croquetas (jamón, queso y bacalao)

Crepes glaseados y rellenos de txangurro

Rabas típicas de Santander

#### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR ENTRE)

Lomo de merluza en salsa verde con almejas

o

Solomillo de ternera al Oporto con foie, parmentier trufada y trigueros

#### POSTRE

Torrija típica "Café de Oriente" con su tofe y helado



Las bebidas incluidas se indican en la página 7  
Drinks including listed on page 7

## MENÚS SENTADOS

### MENÚ 5

Máx. 25 people

#### ASSORTED OF APPETIZERS (TO SHARE)

- Ham with bread and grated tomato
- Assortment of croquettes (ham, cheese and cod)
- Glazed pancakes and stuffed crabmeat
- Fried calamari

#### MAIN COURSE TO CHOOSE FROM

- Hake in green sauce with clams
- or
- Fillet of beef with port gras, truffle and asparagus parmentier

#### DESSERT

- Special house "torrija" and ice cream



Las bebidas incluidas se indican en la página 7  
Drinks including listed on page 7



Grupo  
**LEZAMA**

## **CONTACTO**

### **GRUPOS Y EVENTOS CORPORATIVOS**

**Agustín Lezama**

Tlf: +34 91 540 07 16

[reservas@grupolezama.es](mailto:reservas@grupolezama.es)

**Grupo Lezama**

Plaza de Oriente, 3 · Bajo - 28013 Madrid

*\*Sujeto a condiciones generales del Café de Oriente  
Imágenes meramente representativas*