

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

Diego de León, 58 - 28006 Madrid | Tfno. 91 309 28 87 / 86 | www.tabernapuerto.com

MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Selección de tomates de temporada aliñados, con piparras encurtidas.

Tortilla de puerros confitados, merluza de pincho .

Bienmesabe en adobo con pimientos asados.

Para seguir (a elegir una opción)

Arroz Marinero limpio, “*para no mancharse*”.

o

Lubina de pincho a la escama de patata con verduras grillé.

o

Solomillo de vacuno mayor en su jugo con ajos tiernos.

El dulce final

Tarta de queso hecha en casa con coulis de naranja.

Café Arábica e infusiones naturales y dulces de la Casa.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

Nuestra bodega

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%.

Vino tinto (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

Precio por persona 62,00€

IVA al 10% incluido

Indicaciones: .

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

Diego de León, 58 - 28006 Madrid | Tfno. 91 309 28 87 / 86 | www.tabernapuerto.com

MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ II

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Croquetas cremosas de ibérico (2 uds. por persona).

Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal (2 uds. por persona).

Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón.

Para seguir (a elegir una opción)

Caldereta de arroz con pescado de roca y verduras de temporada.

o

Merluza de anzuelo a la bilbaína ligera con verduras al-dente.

o

Lomo de vacuno madurado con pimientos rojos confitados.

El dulce final

Bocadito de cielo al caramelo.

Café Arábica e infusiones naturales y dulces de la Casa.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 65,00€

IVA al 10% incluido

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

Diego de León, 58 - 28006 Madrid | Tfno. 91 309 28 87 / 86 | www.tabernapuerto.com

MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ III

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.

Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate natural y cebolleta dulce.

Calamares de potera a la Andaluza.

Para seguir (a elegir una opción)

Caldero de arroz con choco y gamba de Costa.

o

Tronco de rape de tripa negra al ajo-dorado.

o

Entrecot de vacuno mayor a la parrilla con patatas a las finas hierbas.

El dulce final

Tiramisú de Mascarpone y su Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales y dulces de la Casa.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Izadi Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

(D.O.Ca. Rioja) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 69,00€

IVA al 10% incluido

Indicaciones: .

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

Diego de León, 58 - 28006 Madrid | Tfno. 91 309 28 87 / 86 | www.tabernapuerto.com

MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ IV

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

Gambas rojas de Jávea a la parrilla.

Fritos de merluza a la Romana con mahonesa de lima.

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

Para seguir (a elegir una opción)

Caldereta de arroz con carabinero del sur.

o

Rodaballo de estero a la Bilbaína con verduras torneadas.

o

Solomillo de vacuno madurado con foie de pato y reducción de P.X.

El dulce final

Coulant de chocolate fluido y crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales y dulces de la Casa.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Izadi Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

(D.O.Ca. Rioja) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 73,00€

(IVA al 10% incluido)

Indicaciones: .

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.