TABERNA MODERNA
Fernán González, 50 - 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99 | www.taberna-moderna.com
MENÚS DE GRUPO | 25-12-2026 Y 01-01-2027 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensaladilla rusa tradicional de bonito del Norte.

Croquetas caseras del Chef (2 uds. por persona).

Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados.

Para seguir (a elegir una opción)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz marinero limpio, *"para no mancharse"*.

***

Rape de tripa negra al ajo dorado.

***

Medallones de solomillo salteado en jugo de setas de temporada y ajos tiernos.

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo de P.X. con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

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

Bebidas

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 68,00€

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.***

TABERNA MODERNA
Fernán González, 50 - 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99 | www.taberna-moderna.com
MENÚS DE GRUPO | 25-12-2026 Y 01-01-2027 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ II

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Volandeiras gratinadas al Albariño (2 uds. por persona).

Acacachofas floreadas a la escama de sal (2 uds. por persona)

Calamares de potera a la Andaluza.

Para seguir (a elegir una opción)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Fideuá de cabellín al estilo pescadores.

***

Merluza de Burela con su Bilbaína suave.

***

Lomo bajo de vacuno madurado a la parrilla con patata rústica a las finas hierbas.

El dulce final

Tiramisú de Mascarpone con soletilla de café y Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

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

Bebidas

Selección de vinos

(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 71,00€

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.***

TABERNA MODERNA
Fernán González, 50 - 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99 | www.taberna-moderna.com
MENÚS DE GRUPO | 25-12-2026 Y 01-01-2027 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ III

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensalada de lomos de bonito del Norte con tomate de temporada y cebolleta dulce.

Gamba alistada al ajo-guindilla.

Pulpo de pedrero al aceite de pimentón de La Vera y sus cachelos.

Para seguir (a elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz negro a la tinta del choco.

***

Lubina al horno a la escama de patata.

***

Entrecot de vacuno madurado con pimientos confitados.

El dulce final

Soufflé de chocolate Guanaja con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

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

Bebidas
Selección de vinos
(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 75,00€
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.***



TABERNA MODERNA
Fernán González, 50 - 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99 | www.taberna-moderna.com
MENÚS DE GRUPO | 25-12-2026 Y 01-01-2027 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ IV

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico cortado a cuchillo.

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.

Ensalada de aguacate, queso fresco, anchoas de Santoña y albahaca al aliño de Módena.

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

Para seguir (a elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Caldereta de arroz con carabineros del Sur.

***

Rodaballo de estero a la Bilbaína con verduras torneadas

***

Solomillo de vacuno mayor en Perigord trufado.

El dulce final

Filloas crujientes de crema pastelera.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

Bebidas
Selección de vinos
(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 79,00€
(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.***