

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

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

MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 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 2026 | 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 floreadas 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 2026 | 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 2026 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ IV

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

Gambas rojas de Jàvea 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.