



RESTAURANTE
EL BALANDRO

MENÚS EVENTOS 2025

El Balandro Restaurante

Paseo de la Castellana 135, Madrid

91 5791018

www.elbalandrorestaurante.es



Aperitivo

CHISTORRA DE NAVARRA EN CAZUELA

Para Compartir

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
LOMO CARDESA SELECCIÓN
QUESO OVEJA CURADO G.R
TOMATE RAF ALIÑADO
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN
LANGOSTINOS TIGRES COCIDOS

Plato a Elegir

PALETILLA DE LECHAL AL HORNO
MERLUZA DE PINCHO EN SALSA VERDE

Postre

POSTRES CASEROS AL CENTRO

Bebida

VINO R. DUERO DOMINIO DE FOURNIER
AGUA Y CAFÉ

47€

Por persona



Aperitivo

CHISTORRA DE NAVARRA EN CAZUELA

Para Compartir

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

LOMO CARDESA SELECCIÓN

QUESO OVEJA CURADO G.R

TOMATES ROSADOS CON PESTO Y MOZZARELLA

TORREZNOS DE SORIA

CALAMAR DE POTERA A LA ANDALUZA

Plato a Elegir

ENTRECOT DE VACUNO MADURADO

PALETILLA DE LECHAL AL HORNO

LUBINA A LA ESPALDA (PARA DOS PERSONAS)

Pastre

POSTRES CASEROS AL CENTRO

Bebida

VINO R. DUERO DOMINIO DE FOURNIER

AGUA Y CAFÉ

52€

Por persona



Aperitivo

CHISTORRA DE NAVARRA EN CAZUELA

Para Compartir

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

LOMO CARDESA SELECCIÓN

QUESO OVEJA CURADO G.R

TOMATES ROSADOS CON BONITO ESCABECHADO

GAMBA BLANCA COCIDA

ZAMBURIÑAS EN GRATÉN

Plato a Elegir

SOLOMILLO DE VACUNO MADURADO A LA PARRILLA

COCHINILLO AL HORNO

BACALAO DESALADO A LA VIZCAÍNA

RODABALLO A LA PARRILLA

Pastre

POSTRES CASEROS AL CENTRO

Bebida

VINO R. DUERO DOMINIO DE FOURNIER

AGUA Y CAFÉ

62€

Por persona

Aperitivo

CHISTORRA DE NAVARRA EN CAZUELA

Para Compartir

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

LOMO CARDESA SELECCIÓN

QUESO OVEJA CURADO G.R

CALAMAR DE POTERA A LA ANDALUZA

MARISCADA BALANDRO

(Gamba Blanca, Nécoras Cigalas

y Langostinos tigre, todo cocido)

Plato a Elegir

ENTRECOT DE VACUNO MADURADO

CUARTO DE LECHAZO PARA DOS PERSONAS

PARGO AL HORNO CON PATATAS PANADERA

Pastre

POSTRES CASEROS AL CENTRO

Bebida

VINO R. DUERO DOMINIO DE FOURNIER

VINO ALBARIÑO LUSCO

AGUA Y CAFÉ

77€

Por persona



Menú Cocktail

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% R.I.

LOMO CARDESA SELECCIÓN

QUESO CURADO DE OVEJA G.R.

ENSALADILLA DE PREMIO

GILDAS BALANDRO

TORTILLA DE PATATA

TORREZNOS DE SORIA

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN

CROQUETAS CREMOSAS DE CHIPIRÓN

DADITOS DE MERLUZA

BROCHETAS DE LEHAZO A LA PARRILLA

MINI HAMBURGUESAS DE VACUNO

STEAK TARTAR

TARTA DE QUESO EN CUCHARITA

BROCHETA DE FRUTA

BARRA LIBRE

DURANTE EL COCKTAIL DE 90 MINUTOS:

Agua, refrescos, cerveza de barril,
vino blanco, tinto (de la casa) y café.

62€

Por persona