



MENÚS GRUPOS 2026

el
BARCO 22
RESTAURANTE-VINOTECA

Condiciones de la reserva y políticas de cancelación

- ✓ Toda la información facilitada en el momento inicial de la reserva tiene carácter meramente informativo y no se hará efectiva la misma hasta que se abone un 20% del total por transferencia bancaria o en el restaurante. Esto es importante para asegurarnos la disponibilidad. En caso de confirmar la reserva le enviaremos el número de cuenta para hacer el pago de la misma.
 - ✓ Se aceptarán modificaciones sobre la fecha, horario o cantidad de comensales (en función de la disponibilidad del restaurante) con un mínimo de 5 días de antelación. Toda modificación o cancelación ejecutada fuera del plazo establecido supondrá la pérdida anticipada de la reserva.
 - ✓ En cuanto a las condiciones particulares del evento deberán consultar y confirmar con la persona encargada de nuestro restaurante (menú elegido, duración, espacio asignado...).
 - ✓ 5 días antes del evento tienen que enviar un listado con la elección de los segundos platos. El total de comensales se confirmará 3 días antes del evento. Ese será el mínimo a facturar.
 - ✓ Los menús son cerrados y no aceptan modificaciones. Cada comensal debe contar con un menú (excepto menores de 2 años)
 - ✓ La realización de la reserva supone la aceptación y conformidad por parte del cliente de estas condiciones.
-



MENÚ COCKTAIL

BARCO 22

ENTRANTES

Jamón ibérico de Guijuelo con picos de pan artesano.

Paloma de ensaladilla rusa con atún en escabeche.

Tosta de sardina ahumada sobre pan cristal y mouse de piparra.

Croquetas caseras.

Tosta de morcilla de Burgos y pera confitada sobre pan payés con mermelada de tomate.

Piruletas de langostino tigre rebozados con maíz.

Brocheta de solomillo de cerdo ibérico con reducción de mostaza dulce.

POSTRE

Vasito de sopa de queso con membrillo.

BODEGA

Agua mineral, refrescos, copa de vino o cerveza de grifo.

55,00 €

- Este menú es mínimo para 8 personas.
- El precio es por persona.
- El IVA está incluido en el precio.
- El precio incluye tres consumiciones, las demás serán facturadas a parte.





MENÚ TEMPRANILLO

ENTRANTES PARA EL CENTRO

Ensalada de ventresca de atún en aceite de oliva con tomate ibérico de Zamora y piparras dulces.

Sepia a la parrilla con aliño de ajo y perejil con salsa tártara.

Oreja de cerdo macerada a nuestra manera, salteada en la sartén y regada con una salsa brava y mostaza.

SEGUNDOS A ELEGIR

Bacalao al horno sobre pisto de la huerta con crujiente de puerro.

O

Secreto de cerdo ibérico a la parrilla de carbón acompañado de salteado de setas de cultivo.

POSTRE

Cremosa tarta de queso a nuestro estilo

O

Café

BODEGA

Agua mineral, refrescos, copa de vino o cerveza de grifo.

45,00 €

- Este menú es mínimo para 8 personas.
- El precio es por persona.
- El IVA está incluido en el precio.
- El precio incluye dos consumiciones, las demás serán facturadas a parte.
- Los entrantes serán una ración para cada cuatro comensales



MENÚ GARNACHA

ENTRANTES PARA EL CENTRO

Ensalada con mézclum de lechugas baby, tomate de Zamora, cebolla morada, magret de pato curado y naranja.

Piruletas de langostino tigre rebozados con kikos y mahonesa kimchi.

Tortilla de patata cubierta con nuestro famoso guiso de callos, pata y morro a fuego lento.

SEGUNDOS A ELEGIR

Salmon noruego al horno con salsa de eneldo y verduras salteadas.

O

Lomo bajo de vaca avileña a la parrilla de carbón con patatas fritas y pimientos del padrón.

POSTRE

Cremosa tarta de queso a nuestro estilo

O

Café

BODEGA

Agua mineral, refrescos, copa de vino o cerveza de grifo.

53,00 €

- Este menú es mínimo para 8 personas.
- El precio es por persona.
- El IVA está incluido en el precio.
- El precio incluye dos consumiciones, las demás serán facturadas a parte.
- Los entrantes serán una ración para cada cuatro comensales



MENÚ MENCIA

ENTRANTES PARA EL CENTRO

Ensalada de burrata de Luigi Guffanti con tartar de tomate y rúcula aliñado con aceite de sal de carbón.

Gambones a la parrilla de carbón.

Surtido de croquetas de la casa
(jamón ibérico, cochinillo asado y rabo de toro)

SEGUNDOS A ELEGIR

Merluza del Cantábrico al horno en salsa verde con gambas y almejas.

O

Timbal de rabo de toro estofado a fuego lento con vino DO Toro sobre patatas pochadas y ralladura de chocolate.

POSTRE

Cremosa tarta de queso a nuestro estilo

O

Café

BODEGA

Agua mineral, refrescos, copa de vino o cerveza de grifo.

60,00 €

- Este menú es mínimo para 8 personas.
- El precio es por persona.
- El IVA está incluido en el precio.
- El precio incluye dos consumiciones, las demás serán facturadas a parte.
- Los entrantes serán una ración para cada cuatro comensales



RESTAURANTE - VINOTECA "EL BARCO 22"

María Moliner, 7

28702 San Sebastián de los Reyes

Madrid

Teléfono de Reservas: 912 68 54 83 - 685 20 85 17

www.elbarco22.es

el

BARCO 22

RESTAURANTE - VINOTECA