el BARCO 22
RESTAURANTE · VINOTECA

YA ESTÁN DISPONIBLES

LOS MENÚS DE GRUPO

PARA LA ÉPOCA DE CELEBRACIONES

Navidad, comidas de empresa,
reuniones familiares y momentos especiales.

MENÚS PENSADOS PARA COMPARTIR

COCINA CASTELLANO LEONESA Y GRANDES VINOS

VIVE UNA EXPERIENCIA ÚNICA EN EL BARCO22

Haz tu reserva ya

Esta Navidad, celebra alrededor de una buena mesa

SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES
MADRID

el BARCO 22
RESTAURANTE • VINOTECA

Esta Navidad, celebra alrededor de una buena mesa

CONDICIONES DE RESERVA

MENÚS DE GRUPOS

NAVIDAD 2026

Queremos que tu celebración en El Barco22 sea una experiencia inolvidable. Aquí te detallamos las condiciones para formalizar tu reserva.



CONFIRMACIÓN

Para formalizar la reserva es necesario confirmar la fecha, el número aproximado de comensales y el menú elegido.



PAGO DE LA RESERVA

Se abonará el **30%** del importe total en el momento de la confirmación.



PAGO FINAL

El **70%** restante se abonará **2 días antes** de la celebración.



NÚMERO DE COMENSALES

El número definitivo de comensales deberá confirmarse con un mínimo de **48 horas** es de antelación.
Este número será el tomado como referencia para la facturación.



MODIFICACIONES Y CANCELACIONES

Las modificaciones en el número de comensales solo se podrán realizar hasta **48 horas** antes del evento.
En caso de cancelación con menos de **7 días** de antelación, no se devolverá el importe de la reserva.



MENÚS Y BEBIDAS

Los menús de grupos incluyen las bebidas indicadas en cada menú.
Cualquier consumo adicional se facturará aparte.
Disponemos de opciones para intolerancias, alergias y menús especiales bajo petición.

Cocina castellano leonesa con alma de vinoteca

SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES
MADRID

el BARCO 22
RESTAURANTE · VINOTECA

MENÚ CÓCTEL

Una selección de aperitivos y bocados para compartir y disfrutar en buena compañía.

APERITIVOS Y ENTRANTES

- Volován relleno de ensaladilla rusa
- Surtido de ibéricos
- Queso de oveja curado
- Gildas
- Vasitos de salmorejo
- Tostas de pan brioche con anchoa y tomate
- Salpicón de marisco

BOCADOS GASTRONÓMICOS

- Croquetas variadas
- Tortilla de patatas El Barco22
- Crujientes de pollo
- Torreznos de Ávila
- Mini hamburguesa
- Bocadito de pan negro con calamares y alioli

POSTRE

- Surtido de pastelitos



BEBIDAS INCLUIDAS

3 bebidas por persona a elegir entre:



VINO TINTO | VINO BLANCO | VINO ROSADO
CERVEZA DE GRIFO | REFRESCOS | AGUA

PRECIO
46€
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

EL BARCO22

GASTRONOMÍA, VINO Y BUENOS MOMENTOS PARA COMPARTIR

el BARCO 22
RESTAURANTE • VINOTECA

MENÚ MENCÍA

2026

ENTRANTES (PARA COMPARTIR)

1 RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS

- Surtido de croquetas de la casa
- Parrillada de verduras con queso de cabra y jamón ibérico
- Oreja de cerdo en adobo casero, salteada en la sartén acompañada de salsa picante



PRINCIPALES (A ELEGIR)

- Lomo bajo de vaca avileña a la parrilla con patatas y tomate cherry confitado
- Canelones de carrillera de cerdo estofada al vino tinto
- Bacalao al horno sobre micropisto y crujiente de puerro

POSTRE

- Coulant de chocolate con helado de vainilla

BEBIDAS INCLUIDAS

2 bebidas por persona a elegir entre:



VINO TINTO | VINO BLANCO | VINO ROSADO | CERVEZA DE GRIFO | REFRESCOS | AGUA

PRECIO

48€

POR PERSONA

IVA INCLUIDO

EL BARCO22

GASTRONOMÍA, VINO Y BUENOS MOMENTOS PARA COMPARTIR

el BARCO 22
RESTAURANTE • VINOTECA

MENÚ TEMPRANILLO

2026

ENTRANTES (PARA COMPARTIR)

1 RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS

- Ensalada de ventresca con tomate de Cebreros y piparra dulce
- Pimientos rellenos de brandada de bacalao
- Guiso de callos, pata y morro

PRINCIPALES (A ELEGIR)

- Secreto de cerdo ibérico a la parrilla con setas salteadas
- Timbal de rabo de toro estofado al vino tinto con patata confitada
- Atún rojo a la parrilla con verduritas

POSTRE

- Tarta de queso



BEBIDAS INCLUIDAS

3 bebidas por persona a elegir entre:



VINO TINTO | VINO BLANCO | VINO ROSADO | CERVEZA DE GRIFO | REFRESCOS | AGUA

PRECIO

55€

POR PERSONA

IVA INCLUIDO

EL BARCO22

GASTRONOMÍA, VINO Y BUENOS MOMENTOS PARA COMPARTIR

el BARCO 22
RESTAURANTE • VINOTECA

MENÚ GARNACHA

2026

ENTRANTES (PARA COMPARTIR)

1 RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS

- Gambones flameados al wisky
- Flor de alcachofa confitada a baja temperatura con ralladura de foie
- Mollejas de cordero salteadas con nuestro aliño

PRINCIPALES (A ELEGIR)

- Solomillo de vaca avileña a la parrilla con pimientos del padrón
- Chuletilla de cordero con ajada y patatas panadera
- Merluza en salsa verde con almejas

POSTRE

- Torrija de El Barco22
  (2º puesto en la VIII ruta de la torrija)



BEBIDAS INCLUIDAS

3 bebidas por persona a elegir entre:



VINO TINTO | VINO BLANCO | VINO ROSADO | CERVEZA DE GRIFO | REFRESCOS | AGUA

PRECIO

62€

POR PERSONA

IVA INCLUIDO

EL BARCO22

GASTRONOMÍA, VINO Y BUENOS MOMENTOS PARA COMPARTIR