TINGLADO

RESTAURANTE CLUB

Menús de Navidad

CELEBRA ESTAS NAVIDADES CON NOSOTROS

EVENTOS PRIVADOS Y CORPORATIVOS

2026 · MADRID

MENÚ CÓCTEL

CLÁSICO
Tabla de embutidos + 7 aperitivos
36€ +IVA por persona
(60 min)

SELECCIÓN
Tabla de embutidos + 9 aperitivos
45€ +IVA por persona
(90 min)

RESERVA
Tabla de embutidos + 11 aperitivos
52€ +IVA por persona
(120 min)

POSTRE
Mini tarta árabe, buñuelos de pistacho y buñuelos de chocolate

BEBIDAS INCLUIDAS
Vino blanco
Godello, Bodegas Barco
Verdejo, Bodegas Menade
Vino tinto
Ribera del Duero, Montebaco
Rioja, Jardín de la Emperatriz
Cerveza Mahou
Refrescos
Agua con y sin gas

Precios a partir de 20 personas.
Hasta 20 personas incremento de 5€ + IVA por persona.
Barra libre 25€ + IVA por persona (2 horas)
Barra libre soft 14€ + IVA por persona (1 hora)
Barra libre soft con cava 18€ + IVA por persona (1 hora)
Barra libre soft con champagne 24€ + IVA por persona (1 hora)

Aperitivos Fríos

Taco de atún rojo y aguacate
Quenelle de foie gras sobre pan de pasas
Crujiente de ensaladilla con huevas de tobiko
Gilda de anchoa y atún rojo con huevo de codorniz
Anchoa 00 sobre regañá
Nigiri de steak tartare con huevo de codorniz
Tartar de atún rojo con mayonesa de kimchi
Brioche de salmón ahumado y crème fraîche
Stracciatella, cecina y tomate seco

Navidad 2026

Aperitivos Calientes

Crujiente de langostino y albahaca con mayonesa de soja
Gyoza de gamba al ajillo
Croqueta artesana de chorizo ibérico
Croqueta artesana de jamón ibérico
Colitas de gamba en tempura
Flamenquines
Cucurucho de chipironcitos a la andaluza
Taco de carrillera con chipotle y parmesano
Bikini de sobrasada, ricotta y miel
Nuestra burger de Wagyu
Dados de bacalao en tempura con salsa tártara
Zamburiña a la brasa con vinagreta de avellanas
Mini alcachofa a la brasa con tierra de jamón
Ravioli de foie gras

Navidad 2026



Menú Clásico

A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS

ENTRANTES

Jamón ibérico y lomito ibérico

Zamburiña a la brasa con vinagreta de avellana

Ensaladilla de mi madre con huevo frito y jamón ibérico

Huevos rotos con gambas al ajillo, patatas chips y jugo de sus cabezas

Croqueta de chorizo ibérico y huevo de codorniz

Salteado de alcachofas con huevo frito, habitas baby y jamón ibérico

Entrecot de lomo bajo a la brasa
SALSA A ELEGIR PIMIENTA O CAFÉ DE PARÍS

POSTRES

Tarta árabe

Tarta de manzana horneada al momento con helado de vainilla

Navidad 2026

MENÚ EN MESA

45€ + IVA por persona
(120 min)

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco
Godello, Bodegas Barco
Verdejo, Bodegas Menade

Vino tinto
Ribera del Duero, Montebaco
Rioja, Jardín de la Emperatriz

Cerveza Mahou
Refrescos
Agua con y sin gas

EXTRAS

Ostra Gillardeau n.° 5 (2 ud.) 7€ + IVA por persona
Cava Juve & Camps 8€ + IVA por persona
Champagne Jean Dumangin 14€ + IVA por persona
Upgrade de vinos consultar

Menú a partir de 10 personas



Menú Selección

ENTRANTES
A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS

Jamón ibérico y lomito ibérico

Ensaladilla de mi madre con huevo frito y jamón ibérico

Huevos rotos con gambas al ajillo, patatas chips y jugo de sus cabezas

Pulpito a la parrilla con crema de patata, huevo poché y aceite de pimentón

PRINCIPAL
A ELEGIR UNO

Medallones de solomillo al ajillo

Chipirones a la parrilla, patitas fritas y su ajada

POSTRES

Tarta árabe

Tarta de manzana horneada al momento con helado de vainilla

Navidad 2026

MENÚ EN MESA

55€ + IVA por persona
(120 min)

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco
Godello, Bodegas Barco
Verdejo, Bodegas Menade

Vino tinto
Ribera del Duero, Montebaco
Rioja, Jardín de la Emperatriz

Cerveza Mahou
Refrescos
Agua con y sin gas

EXTRAS

Ostra Gillardeau n.° 5 (2 ud.) 7€ + IVA por persona
Cava Juve & Camps 8€ + IVA por persona
Champagne Jean Dumangin 14€ + IVA por persona
Upgrade de vinos consultar

Menú a partir de 10 personas



Menú Reserva

ENTRANTES
A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS

Jamón ibérico y lomito ibérico

Brioche de anchoa 00 y mantequilla de oveja

Ensaladilla de mi madre con huevo frito y jamón ibérico

Huevos rotos con gambas al ajillo, patatas chips y jugo de sus cabezas

Pulpito a la parrilla con crema de patata, huevo poché y aceite de pimentón

PRINCIPAL
A ELEGIR UNO

Entrecot de lomo bajo a la brasa

Rapito a la bilbaína o a la romana

POSTRES

Tarta árabe

Tarta de manzana horneada al momento con helado de vainilla

Navidad 2026

MENÚ EN MESA

65€ + IVA por persona
(120 min)

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco
Godello, Bodegas Barco
Verdejo, Bodegas Menade

Vino tinto
Ribera del Duero, Montebaco
Rioja, Jardín de la Emperatriz

Cerveza Mahou
Refrescos
Agua con y sin gas

EXTRAS

Ostra Gillardeau n.° 5 (2 ud.) 7€ + IVA por persona
Cava Juve & Camps 8€ + IVA por persona
Champagne Jean Dumangin 14€ + IVA por persona
Upgrade de vinos consultar

Menú a partir de 10 personas

POLÍTICA DE CANCELACIÓN Y DEVOLUCIÓN

La cancelación de la inscripción al evento debe ser realizada por la persona inscrita mediante email dirigido a eventos@grupobarbillon.com No se aceptan cancelaciones informadas por ninguna otra vía. En este correo electrónico se tienen que hacer constar los datos de pago de la reserva o pago total del evento al que hace referencia, nombre y apellidos, fecha y datos de contacto.

Las tasas de devolución son las siguientes:
Cancelaciones 15 días naturales previos al evento se reembolsará el 90% del importe de la reserva (10% de gastos de gestión).
Cancelaciones entre 15 y 3 días naturales previos al evento se reembolsará el 50% del importe de la reserva.
Cancelaciones con menos de 3 días naturales de anticipación no dará derecho a devolución alguna.

Las devoluciones se realizarán dentro de los 15 días laborales posteriores a la terminación del evento, por transferencia bancaria a nombre de quien la realizó.

Política de cancelación
La organización se reserva el derecho de posponer un evento por causa de fuerza mayor quedando excluidas en este caso la devolución de los importes abonados por la reserva al evento, entendiéndose como por fuerza mayor catástrofes naturales, guerras, revueltas, pandemias o epidemias entre otras posibles situaciones. En caso de la cancelación definitiva de un evento serán reintegrados totalmente los pagos recibidos excepto los gastos de gestión que pudiera ocasionar.

Los eventos que no se realice el pago de la reserva no tienen ninguna prioridad. Barbillón podrá disponer del espacio para un evento que haya realizado la reserva.

TINGLADO
RESTAURANTE CLUB