



RESTAURACJA ALEBOSCO

Podkowa Leśna
ul. Jana Pawła II 11
tel. 573 980 891
www.alebosco.pl



KIM JESTEŚMY

Alebosco to nowoczesna restauracja w Podkowie Leśnej, w której serwujemy autorską kuchnię śródziemnomorską i od ponad sześciu lat gościmy naszych gości w miejscu stworzonym z myślą o spotkaniach przy dobrym jedzeniu.

GDZIE JESTEŚMY



**W PODKOWIE LEŚNEJ –
MIEŚCIE OGRODZIE**

Znajdujemy się w zielonej Podkowie Leśnej, 30 min od centrum Warszawy, zaledwie 3 minuty spacerem od stacji WKD (możliwość dojazdu z Warszawy w ciągu 30 min). W pobliżu tras rowerowych.



PARKINGI



Na miejscu dostępny jest parking dla gości (dla samochodów i rowerów), a w okolicznych uliczkach można bezpłatnie zaparkować samochód.



573 980 891



restauracja@alebosco.pl



www.alebosco.pl

MENU SKRÓCONE DLA GRUP OD 8 - 14 OSÓB



Z myślą o Państwa wygodzie oraz komforcie spotkania, przy rezerwacjach dla większych grup przygotowaliśmy **menu skrócone, oparte na wybranych pozycjach z naszej karty.**

Na początek serwujemy przystawki do stołu, dzięki czemu mogą Państwo **od razu rozpocząć spotkanie przy wspólnym jedzeniu, bez oczekiwania na dania główne.**

Ograniczona liczba dań pozwala naszej kuchni **sprawnie przygotować większą liczbę zamówień jednocześnie i zachować płynność pracy całej restauracji.** Dzięki temu możemy utrzymać wysoką jakość serwisu, znacząco skrócić czas oczekiwania i zadbać o to, **aby wszystkie posiłki trafiły na stół w tym samym czasie.**

Prosimy Organizatora o wcześniejszy wybór przystawek serwowanych na stół. Zupy, dania główne oraz desery każdy z Gości wybiera indywidualnie na miejscu, już podczas spotkania.

Jeśli w trakcie przyjęcia okaże się, że chcieliby Państwo zamówić więcej przystawek, **zawsze istnieje możliwość domówienia ich na miejscu.**

zespół Alebozco



MENU

SKRÓCONE

do rachunku doliczamy 10% serwis



PRZYSTAWKI W STOLE

- **Focaccia Rustica** na zakwasie z solonym, palonym masłem 19 zł
- **Chleb wiejski** z palonym masłem 27 zł
- **Mezze:** 3 pasty śródziemnomorskie/ pikle/ grillowana pita z zatarem 69 zł
- **Oliwki hiszpańskie** oliwki Chupadados/ oliwki Mojo Picon 24 zł
- **Salata z winegretem** endywia/ liść dębu/ radicchio/ dressing miodowo-musztardowy chrupiące grzanki 29 zł
- **Tatar con pimientos:** Jamon serrano/ chipsy ziemniaczane/ papryka grillowana/ papryka guindillas/ Pimenton de La Vera 59 zł
- **Selekcja serów hiszpańskich** Trufa Oveja/ Oveja de Castanas/ Machego Semicurado/ membrillo/ "grissini" picos de Pan 69 zł
- **Cezar:** sałata rzymska/ anchois/ grzanki/ Jamón Serrano/ pomidorki daktylowe/ do wyboru kurczak lub krewetki 55 zł i 64 zł

ZUPY

- **Marsylska zupa rybna Bouillabaisse:** krewetka / mule / ośmiorniczka 45 zł
- **Gazpacho de fresas:** kolorwe pomidory/truskawki/serrano/vinagre de jerez 33 zł

DANIA GŁÓWNE

- **Comber jagnięcy w ziołach** comber z walijskiej jagnięciny/ romanesco/ piquillo/ kasztany w emulsji/ maślanej/ salsa verde 149 zł
- **Stek z kalafiora:** sos romesco / granat / gremolata z pietruszki, czosnku i oliwy 69 zł
- **Paccheri alla vodka z n'dują i burratą** świeży makaron jajeczny/ sos pomidorowy/ wódka/ n'duja/ burrata 63zł
- **Stek z tuńczyka z sałatka nicejską** fasolka szparagowa al dente/młode ziemniaki/jajko na miękko/puder z oliwek 89 zł (rare albo well done)
- **Pollo con pimientos** pieczony kurczak zagrodowy/ smażone brzoskwinie/ sos z grillowanej papryki/ Pimientos de Padron/ Patatas Bravas 79 zł

DESERY

- **Śliwkowy crumble** kruszonka z białej czekolady/ orzech laskowy/ lody kwaśna śmietana/ beza włoska 35 zł
- **Czekoladowy fondant:** kruszonka z białej czekolady / orzech laskowy lody kwaśna śmietana beza włoska 37 zł