

La LONJA

RESTAURANTE

Menús
Septiembre -Diciembre
2026



RESTAURANTE

Restaurante

65€
IVA NO INCLUIDO (10%)

BEBIDAS INCLUIDAS
AGUA, CERVEZA, REFRESCOS /
VINO BLANCO & TINTO

PRIMEROS / STARTERS

Tomatitos Umami de temporada, atún escabechado en casa y cebolleta
Umami tomato salad, sweet onions and Tuna belly

Mejillones y berberechos al champagne
Mussels and coockles in champagne sauce

Verdinas asturianas con centolla de la Ria de Arousa
Verdinas beans and king Crab

PLATOS PRINCIPALES: (AMBOS INCLUIDOS) / MAIN DISHES (BOTH INCLUDED)

Lubina salvaje con setas temporeras y parmentier
Savage Seabass, seasonal mushrooms and parmentier

Carrillera de ternera de Madrid guisada y arroz teriyaki
Tender beef cheek from Madrid and teriyaki rice

POSTRE / DESSERT

Helado de leche merengada, miel de flores,
almendras laminadas, canela y croissant
Sweet milk ice cream, honey, cinamon ,
almonds and croissant

Café / té
Coffee & Tea

Restaurante

75€

IVA NO INCLUIDO (10%)

BEBIDAS INCLUIDAS

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS /
VINO BLANCO & TINTO

PRIMEROS / STARTERS

ALcachofa braseada con brandada de Bacalao, salsa verdi y parmigiano Reggiano Grilled Artichoke, Cod cream, green sauce and Reggiano

Cazuela de Gambas Rojiblancas al ajillo de Madrid
Grilled Red and white Prawns in garlic sauce

Pochas verdiblancas de Navarra y cangrejo Real
Beans and king Crab

PLATOS PRINCIPALES: (AMBOS INCLUIDOS) / MAIN DISHES (BOTH INCLUDED)

Merluza de Pincho de Burela, sidra y espárragos verdes
National hake, cider sauce and green asparagus

Costilla de Black Angus deshuesada y parmentier a la francesa
Black Angus rib without bones and french parmentier

POSTRE / DESSERT

Tarta Diosa de Ébano bañada en chocolate Belga
Ebano goddess cake and Belgian chocolate

Café / té
Coffee & Tea


La LONJA
TABERNA & TERRAZAS

Taberna

50€

IVA NO INCLUIDO (10%)

BEBIDAS INCLUIDAS

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS /
VINO BLANCO & TINTO

PRIMEROS / STARTERS

Ensalada de burrata, tomates umami y "ajimoji"
Burrata salad, umami tomatoes and ajimoji sauce

Huevos rotos con langostinos al ajillo
Fried eggs and shrimps with garlic style

Mejillones, puerro poché,crema fresca y patatas fritas
Mussels, leek, cream and french fries

PRINCIPAL A ELEGIR/MAIN DISH TO CHOOSE

Arroz de Gamba roja
Red prawn paella, bread and alioli sauce

O

Paella Valenciana
Valencian Paella (chicken and vegetables)

POSTRE / DESSERT

Torrija a la Madrileña
Madrid style Brioche

Café / té
Coffee & Tea

Menús Taberna

60€

IVA NO INCLUIDO (10%) VAT NOT INCLUDED

BEBIDAS INCLUIDAS
AGUA

CERVEZA , REFRESCOS /

VINO BLANCO & TINTO

D.O. RIBERA DEL DUERO Y RUEDA

ENTRANTES A COMPARTIR/STARTERS TO SHARE:

Ensaladilla Rusa con camarón Boreal
Olivier salad and Boreal little shrimps

Huevos rotos con Jamón Ibérico
Fried eggs and Iberian Ham

Gambas rojas al ajillo de Madrid
Red prawns in Madrid garlic sauce

PRINCIPAL/MAIN DISH:

Suspiros de Merluza de Pincho y mayonesa de la abuela
National Hake fritters "granma style"Mayonaisse

POSTRE/DESSERT:

Tarta de Queso La Peral
"La Peral" Cheesecake

Café / té
Coffee/Tea



CÓCTEL

Cóctel

Salmorejo cordobes con jamón ibérico y huevo de codorniz
Cordobian salmorejo, iberian ham and farm quail egg

Gilda madrileña con encurtidos caseros y langostino mediterráneo
Madrid Gilda skewer pickles and shrimps

Croquetas Veganas de Guacamole
Vegan Guacamole croquettes

Ensaladilla de camarón boreal y ventresca
Boreal shrimp and tuna belly salad

Taquitos de queso frito con membrillo
Fried cheese cubes with quince jelly

Miniburger con queso cheddar
Miniburger with cheddar cheese

Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes

Tortilla española con alioli
Spanish omelette with garlic sauce

Brocheta de sepia con verduras
Cuttlefish skewer with vegetables

Bolitas de Rabo de toro a la cordobesa
Córdoba style oxtail balls

Brownie de chocolate
Chocolate brownie

65€

IVA NO INCLUIDO (10%)
VAT NOT INCLUDED (10%)

BEBIDAS INCLUIDAS
DRINKS INCLUDED

AGUA /WATER

CERVEZA /BEER

REFRESCOS /SOFT DRINKS

VINO BLANCO & TINTO
/ RED & WHITE WINE
D.O. RIBERA DEL DUERO Y RUEDA

Condiciones de pago y formalización

La confirmación de disponibilidad del espacio, bloqueo o pre-reserva tiene una validez de 72 horas desde el momento que se solicita. Si no se ha formalizado la reserva al pasar ese plazo se procederá a liberar el espacio si no se obtiene respuesta o confirmación.

Se realizará el pago del 50% del presupuesto para formalizar la reserva y el resto hasta 24 horas antes del evento o el mismo día del mismo.

Nº Cta: ES 95 0081 0655 65 0001367540

Nombre del beneficiario: La lonja de Palacio del Siglo XXI S.L

Dirección: Plaza de oriente 6, 28013, madrid

Cif: B 86873122

Nombre del banco: Banco Sabadell

Dirección del banco: Calle Leganitos 32 Madrid

úmero de identificación del banco (código SWIFT): BSABESBB

Enviar justificante a: eventos@lalonjadelmar.com

POLÍTICA DE CANCELACIÓN: Se facturarán, como mínimo, los comensales que hayan confirmados 48 horas previas al evento. Se reembolsará el 100% para cancelaciones hasta un mes antes de la fecha del evento, el 50% del total cuando queden entre 30 y 7 días y el 25% para cancelaciones entre 7 días y 48 horas para el evento.

DIETAS ESPECIALES: Todos nuestros menús se pueden adaptar sin gluten, sin lactosa, para vegetarianos o cualquier intolerancia según sea necesario. Le rogamos nos lo indiquen con antelación.

Payment conditions

The confirmation of availability, pre-booking or blocking is valid for the next 72 hours.

if you have not formalized the booking after this time we cannot guarantee the space.

Account number: ES 95 0081 0655 65 0001367540

La Lonja del Palacio del siglo XXI S.L.

Address: Plaza de oriente 6, 28013, Madrid

Cif: B 86873122

Name: La lonja de Palacio del Siglo XXI S.L

Bank: Banco Sabadell

Bank address: Calle Leganitos 32 Madrid

SWIFT code: BSABESBB

Send the transfer copy to: eventos@lalonjadelmar.com

CANCELATION POLICY: We will charge, minimum, the menus confirmed 48 hours prior to the event. We will refund 100% for cancellations one month in advance, 50% of the total for cancellations between 30 and 7 days before the event, and 25% for cancellations 6 days to 48 hours before the event.

SPECIAL DIETS: Our menus can be adapted for any allergies.



Sandra Simó

Responsable de Eventos y Catering

+34 667 395 166

eventos@lalonjadelmar.com

Plaza Oriente 6, 28013 Madrid

@lalonjadelmar