



EL Callejón at Home

Los tiempos han cambiado y las circunstancias también, por ello y gracias a vuestras sugerencias, adaptamos nuestra oferta gastronómica a los tiempos actuales, como siempre fundamentada en los pilares básicos de Taberna El Callejón, el producto, la esmerada elaboración y el trato al cliente. Esperamos disfruten de esta oferta gastronómica.

Disponemos para nuestros clientes de terraza, que se ocupará mediante reserva telefónica.

También te ofrecemos la posibilidad de encargar tu pedido por teléfono y venir a recogerlo o de encargarlo a través de la APP de Glovo y que sean ellos los que te lo lleven a casa.

Nuestro nuevo horario, de momento y por la situación actual, es:

Miércoles, jueves y viernes de 20:00 a 24:00, sábados y domingos de 13:00 a 16:30 y de 20:00 a 24:00.

Teléfono de reservas y pedidos 676 343 137

Taberna El Callejón
Travesía de Algemés nº7
28042, Barajas, Madrid.



Nuestras especialidades

	Entera / Media
Lomo de Sardina Ahumada Sobre pan tostado	3,80 €
Flores de Alcachofa Flor de alcachofa a la plancha con virutas de jamón ibérico	6,80 € / 2 ud
Tomate aliñado Tomate Rosa con vinagreta de frutos del bosque y aceite oliva virgen extra	10,00 € / 6,00 €
Ensaladilla Rusa Don Carlos Base de patata y zanahoria, migas de bonito, encurtidos, huevo duro y langostinos cocidos	9,60 € / 6,00 €
Tiras de Pollo Lumagorri crujiente Contramuslo de pollo Lumagorri criado en pradera, rebozados y servidos con nuestra mayonesa de chili garlic o ketchup	9,00 €
Torrezno El Callejón Panceta de cerdo Duroc confitada a baja temperatura, frita y con nuestra mezcla de sales al vino	12,00 € (450-500g)
Las Croquetas Cremosas Por supuesto son caseras y de Jamón Ibérico	9,00 € / 6 uds
Albóndigas de la abuela Auténticas albóndigas caseras en salsa, con patatas fritas de verdad	12,00 €
Oreja El callejón Oreja de cerdo Duroc, confitada a baja temperatura y terminada en plancha con especias y nuestra mezcla de sales al vino	12,00 / 7,00 €
Mejillones ahumados al wok Con reducción de kimchi y juliana de puerro	11 €
Chicharrón de Calamar Calamar rebozado con salsa criolla: cebolla morada, ají amarillo, cilantro	11,20 €
Ceviche Clásico de Lubina (se recomienda encargarlo para asegurar su disponibilidad) Con leche de tigre, camote, cilantro, cebolla roja, habanero, cancha y choclo	18,00 €



Los BoKaTas del Callejón

Elaboramos todos nuestros bocadillos con una barrita artesana de pan de masa madre y se sirven con patatas fritas caseras. . . , no, en serio, caseras de verdad.

CoChiNiTa PiBiI	12,60 €
Pierna de cerdo guisada a baja temperatura con Axiote y Pimienta de Jamaica, desmigada, con lombarda encurtida, guacamole, jalapeños, queso mozzarella fundido, cilantro y salsa chipotle	
Crispy Oreja	11,00 €
Oreja de cerdo Crujiente confitada a baja temperatura terminada en plancha con Sichimi Togarashi nuestra mezcla de sales al vino y nuestra salsa picante PiriPiri	
Chicharrón de Calamar	11,60 €
Calamar rebozado con salsa criolla: cebolla morada, ají amarillo, cilantro.	
Albondigas en Salsa	11,00 €
Con salsa y queso mozzarella fundido	

Postres caseros

Brownie de chocolate.	5,40€
Cheese cake, con remolacha y chocolate.	5,40€
Carrot cake.	5.40€

Los precios en la terraza se incrementarán un 10%

Ración de pan artesanal elaborado con 100% harina de masa madre 0,80€ud



PARA BEBER

Blancos

	Botella
Arrocero Moscatel/Sauv. Blanco/Macabeo	12,00 €
Semidulce 2018, D.O. Vinos de Alicante	
Víñaldena Verdejo	15,00 €
Cosecha 2016, D.O. Rueda	
Tierra Blanca Palomino fino/Riesling	15,00 €
Semidulce Cádiz	
Castel de Bouza Albariño	15,00 €
Cosecha 2017, D.O. Rías Baixas	
Diego Rivera Verdejo	15,50 €
Cosecha 2016, D.O. Rueda	
Abad Dom Bueno - Godello	15,50 €
Cosecha 2018, D.O. Bierzo	

Nuestras Cervezas

Botella	
Mahou Maestra doble lúpulo 7,5º	
Tercio 33 cl	3,00 €
Mahou 5* sin gluten 5,5º	
Tercio 33 cl	2,60 €
Mahou Tostada 0,0º	
Tercio 33 cl	2,60 €
Lagunitas IPA .) 6,7º (Petaluma CA)	
Tercio 33 cl	4,80 €

Grifo

Caña 20 cl	1,60 €
Doble 33 cl	2,40 €
Jarra 50cl	3,80 €

Tintos

	Botella
Navajas Tempranillo	12,00 €
Cosecha 2017, D.O. Rioja	
Uva Nocturna Syrah	16,00 €
Cosecha 2016, I.G.P. Ribera del Gállego-5 Villas	
Uva Nocturna Merlot	16,00 €
Cosecha 2016, I.G.P. Ribera del Gállego-5 Villas	
Barbaridad Tempri/Cabernet S./Merlot	15,00 €
Roble 2016, D.O. Vinos de Madrid	
Diego Rivera Tempranillo	17,00 €
Roble 2016, D.O. Ribera del Duero	
Pago de Breda Tempranillo	16,50 €
Crianza 2016, I.G.P. Ribera del Duero	
Navajas Tempranillo	16,00 €
Crianza 2015, D.O. Rioja	
Diego Rivera Tempranillo	24,00 €
Crianza 2012, D.O. Ribera del Duero	

Rosados

Dominio de Unx Gamacha	15,00 €
Rosé de Saignée 2017, D.O. Navarra	

Otras bebidas

Coca-Cola, Nestea, Aquarius, zumos variados.....	2,60 €
Ladrón de manzanas	2,60 €
Tinto de verano de la casa	3,60 €

Los precios en la terraza se incrementaran un 10%