

Cocktail de vuelta de la UFE

- septiembre 1, 2024

Allégorie recibirá, **el próximo jueves 19 de septiembre** el cocktail de vuelta de la sección madrileña de la Unión de los Franceses del Extranjero (UFE), durante el cual los miembros de la asociación volverán a encontrarse por primera vez a la vuelta del verano.

Aparte de las bebidas del bar de Allégorie, disfrutarán de los siguientes piezas:

Tartare de salmón, cogollo

Croque-monsieur

Quiche lorena

Tartaleta de limón invertida

Cookie, cremoso de chocolate, cacahuete

La UFE es un importante asociación francesa, presente en más de 100 países, cuyo lema es que «ningún francés se encuentre solo en el extranjero».

Allégorie está disponible para servir cócteles entre semana, bien sea en su sala principal del primer piso, o en su bar en planta calle.

Cena de Hong Kong Novo Nordisk en Allégorie

- septiembre 1, 2024

Allégorie recibirá, **el próximo jueves 12 de septiembre** la cena de la rama de Hong Kong de Novo Nordisk, que ha elegido la cocina contemporánea de Romain Lascarides y los vinos finos de Allégorie para terminar su día de trabajo de la mejor manera.

Disfrutarán, como primer plato de nuestra Vieira cruda, acompañada de su ensalada de coliflor y manzana, rúcula, foie gras, y sorbete de trufa.

La carne será el recientemente incorporado Cañon de Buey grillado, servido rosado, con su patata untuosa, miel de castaño, espuma de boletus edulis, cebolla, y jugo de carne.

Alternativamente, los comensales podrán elegir el Pescado según mercado, lentamente confitado con aceite de chorizo, acompañado de puerros estofados a la mazada, ravioli, y dulzura de scamorza.

Allégorie está disponible para acoger grandes grupos entre semana, bien en su salón privado, hasta 18 personas ; bien privatizando su sala principal ; o en su bar, para eventos más informales.

Cena de Nordisk Dinamarca en Allégorie

- septiembre 1, 2024

Allégorie recibirá, **el próximo lunes 9 de septiembre** un importante grupo profesional extranjero, que han elegido la cocina refinada de Romain Lascarides y los vinos finos de Allégorie para terminar su día de trabajo de la mejor manera.

Disfrutarán, como primer plato del Canelón de Berenjena, con “Mousseline” de hinojo, jamón ibérico, y crema helada de sabores especiados.

Como plato principal, han elegido la Dorada a baja temperature, con su Puré de brócoli ahumado, gel limón, pan tostado, salsa curry verde.

Allégorie está habitualmente cerrado los lunes, pero disponible todos los días para cenas de grupo, concertadas con tres semanas de antelación.

Reunión de Business France en Allégorie

- agosto 27, 2024

Allégorie recibirá, **el próximo jueves 5 de septiembre** una reunión de Business France, seguida de un almuerzo. El evento se desarrollará en el salón privado de Allégorie, equipado de una pantalla para presentaciones.

Los comensales tomarán primero la Cebolla dulce, en panna cotta y espuma, acompañada de ajo negro, y vainilla.

Como plato principal, elegirán entre Caballa al fuego, servida con berenjena, humus, labneh, menta y cilantro ; y Panceta de cerdo Duroc, cocida lentamente, glaseada al pimiento rojo, con risoni azafranados, y emulsión de romero.

El postre será la absolutamente deliciosa Pera pochade, con su espuma de heno, helado de vainilla, y crumble.

Business France es la oficina pública encargada de ayudar al Desarrollo internacional y las exportaciones de las empresas francesas en el extranjero; y de acompañar los inversores extranjeros en Francia.

Allégorie está disponible para acoger grandes grupos entre semana, bien en su salón privado, hasta 18 personas ; bien privatizando su sala principal ; o en su bar, para eventos más informales.

Afterwork de Mazette en Allégorie

- agosto 26, 2024

Mazette, cuyo objetivo es «provocar el éxito y favorecer el florecimiento de los talentos francófonos y francófilos de España» ha elegido el bar de Allégorie para organizar, el próximo 3 de septiembre, su Afterwork de vuelta, una reunión informal de sus socios para reencontrarse después de las vacaciones, intercambiar, buscar sinergias, y socializar.

En esta ocasión, Allegorie recibirá los miembros de Mazette en su bar, en la planta baja, donde podrán disfrutar de vinos franceses y españoles, de cervezas francesas, españolas o belgas, de aguardientes del mundo, o de los deliciosos cócteles del restaurante, lideados por la jefa de sala Marie de Badereau.

Para comer, podrán escoger entre los platos de la carta del bar elaborados por el chef Romain Lascarides, entre los cuales destacamos el foie gras mi-cuit preparado a partir de la materia prima proporcionada por Savores de Castilla, la auténtica quiche lorraine como tiene que ser, las ostras Marennes-Oléron de la maison Geay, y los quesos franceses suministrados por Brie Alto. En el apartado de los postres, podrán elegir entre todas las creaciones actualmente en la carta del chef pastelero Victor Bergerot, tales como el ya famoso Éclair Pistacho, la Tartaleta de Cítricos invertida, o el Framboisier de temporada.

El evento tendrá lugar el martes 3 de septiembre a las 19:30. En esta ocasión, el bar de Allégorie estará privatizado, y cerrado al público particular. En cambio, el restaurante permanecerá abierto para todos.

Saber más sobre Mazette: <https://asociacionmazette.com>

Menú especial Fiesta Nacional Francesa

- junio 10, 2024

Para celebrar la Fiesta Nacional de Francia en familia, Allégorie propone, **en ambos servicios del sábado 13 de julio, y al mediodía del domingo 14 de julio**, un menú especial compuesto de platos tradicionales franceses modernizados al precio de 40 euros. Los comensales podrán degustar una ensalada nizarda contemporánea, una blanquette de ternera, plato preferido de los franceses, y un milhojas de manzanas. Las bebidas están aparte.

Cena del Galeón Azul en Allégorie

- mayo 26, 2024

El club Galeón Azul, que agrupa los attachés de Marina de las embajadas, así como diversos mandos de la Marina española ha elegido Allégorie, para ofrecer a sus socios, una cena gastronómica francesa, de la mano del chef Romain Lascarides y de su brigada de talentosos cocineros, servida por el siempre atento equipo de sala del restaurante. El evento tuvo lugar el martes 28 de mayo por la noche, en un cálido ambiente de amistad entre países. Todos los comensales expresarán su gran satisfacción. Se sirvieron los siguientes platos, acompañados de las mejores bebidas:

APERITIVO

Velouté de Mejillones

Mejillones gallegos, hinojo, tomates, azafrán, y nata

ENTRANTE

Espárragos de nuestro hortelano Santiago Piriz

Espárragos verdes en varias texturas, yema confitada, «duxelle» de champiñones, caldo al foie gras

PLATO PRINCIPAL

Pollo de las Landas Marie Hot

Pollo con piel crujiente, teja “arlette” de patatas y ricotta, alcachofas braseadas, acelgas, pesto de albahaca

o

San Pedro de primavera

Gallo Pedro asado en mantequilla, caldo primaveral, espárragos blancos, guisantes y colmenillas

POSTRE

Éclair Pistacho

Crema de pistacho, vainilla, fresas

Biz' Lunch de Mazette en Allégorie

- mayo 20, 2024

La Asociación Mazette, dedicada a provocar el éxito y favorecer florecimiento de los talentos francófonos y francófilos de España ha elegido Allégorie, para organizar su próximo Bizz' Lunch, una reunión informal de sus socios, para intercambiar y aconsejarse. En esta ocasión, Allégorie recibirá 25 invitados en su bar, en la planta calle. Podrán disfrutar de vinos franceses o españoles, de cervezas francesas, españolas o belgas, de aguardientes del mundo, o de los deliciosos cocteles del restaurante, ideados por la jefa de sala Marie de Badereau. Para comer, podrán escoger entre los platos de la [carta del bar](#) elaborados por el chef Romain Lascarides, entre los cuales destacamos el foie gras mi-cuit preparado a partir de la materia prima proporcionada por Savores de Castilla, la auténtica quiche lorraine como tiene que ser, las ostras marennes-oléron de la maison Geay, y los quesos franceses suministrados por Brie Alto. En el apartado de los postres, podrán elegir entre todas las creaciones actualmente en la carta del chef pastelero Victor Bergerot, tales como el ya famoso Éclair Pistacho, la Tartaleta de Cítricos invertida, o el Fraisier de temporada.

El evento tendrá lugar el viernes 14 de junio a las 14:30. En esta ocasión, el bar de Allégorie estará privatizado, y cerrado al público particular. En cambio, el restaurante permanecerá abierto para todos.

Saber más sobre Mazette: <https://asociacionmazette.com/>



Tercer almuerzo de La Peña Business Club en Allégorie

- abril 7, 2024

La sección madrileña del club de negocios La Peña ha elegido por tercera vez Allégorie para ofrecer a sus socios, el espacio de un almuerzo, un viaje a Francia, a través de un trozo de su gastronomía: la cocina de Romain Lascarides y de su brigada de talentosos cocineros. **El evento tendrá lugar el jueves 23 de mayo al mediodía.**

Savoir plus sur La Peña : <https://www.lpbc.club/fr/accueil/>

Menus especiales Día de la Madre

- abril 6, 2024

5 de mayo de 2024

Para festejar el día de la Madre en familia, Allégorie propone, al mediodía el domingo 5 de mayo, un menú especial en 4 pasos para adultos al precio de 50 euros, así como un menú para niños hasta 12 años a 20 euros. Los adultos podrán degustar varios manjares de nuestra carta de primavera: Espárragos kilómetro cero de nuestra huerta, Gallo san Pedro del Mediterráneo o Pollo amarillo de las Landas y su guarnición, postre de pistacho o chocolate. Las bebidas están aparte. Los niños encontrarán alimentos que les gustan, tales como gazpacho, patata, pollo, y helados.

Allégorie dispone de mesas grandes, e incluso de un privado para hasta 18 personas.



Almuerzo de La Peña Business Club en Allégorie

- abril 5, 2024

La sección madrileña del club de negocios La Peña, dedicado a que emprendedores afrontando cuestiones similares puedan aconsejarse mutuamente, ha elegido por segunda vez Allégorie para ofrecer a sus socios, el espacio de un almuerzo, un viaje a Francia, a través de un trozo de su gastronomía: la cocina de Romain Lascarides y de su brigada de talentosos cocineros. **El evento tendrá lugar el jueves 25 de abril al mediodía.** En esta ocasión, Allégorie estará privatizado, y cerrado al público particular.

Savoir plus sur La Peña : <https://www.lpbc.club/fr/accueil/>



Cena de Madrid Accueil en Allégorie

- febrero 23, 2024

La Asociación Madrid Accueil, dedicada a acoger expatriados francófonos a su llegada en Madrid y durante su estancia en la capital ha elegido Allégorie, para ofrecer a sus socios, el espacio de una noche, un retorno a Francia, a través de un pedazo de su gastronomía: la cocina de Romain Lascarides y de su brigada de talentosos cocineros. El evento tendrá lugar el miércoles 17 de abril por la noche. En esta ocasión, Allégorie estará privatizado, y cerrado al público particular.





Conferencia y Coctel en Allégorie

- febrero 22, 2024

Laplace y Madrid Accueil han elegido Allégorie para acoger la conferencia sobre la protección del cónyuge en caso de expatriación, el miércoles 24 de abril. Dicha ponencia estará seguida de un cóctel preparado por el chef Romain Lascarides y su brigada. Entre otros manjares, se ofrecerán salmón marinado sobre chip de tapioca, steak tartar con mayonesa de pimienta, arroz frito especiado y su ratatouille, pissaladière modernizada, y ¿cómo no? dos famosos postres de Allégorie: el éclair de pistacho, y la tartaleta de limón.

En esta ocasión, Allégorie estará privatizado, y cerrado al público particular.



Tour de France de la gastronomía

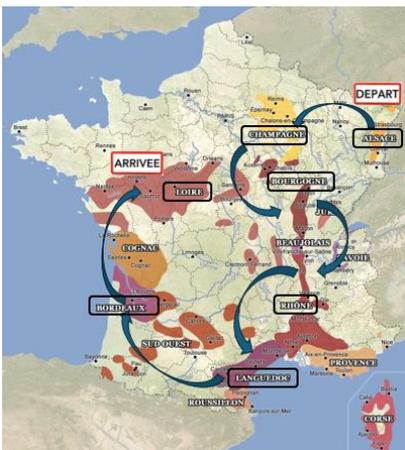
- febrero 16, 2024

Millésime-Gourmet y **Allégorie** lanzan el Tour de France de los Vinos y los Platitos, una carrera en 7 etapas, que permite visitar 7 regiones vinícolas de Francia, catando algunos de sus vinos, descubriendo muchos de ellos, degustando versiones modernizadas de algunos de sus platos regionales más emblemáticos.

A un ritmo mensual, y a partir de marzo del 2024, con la necesaria tregua de verano, se irán visitando sucesivamente Alsacia, Champagne, Borgoña, Ródano, el Gran Sur (Provenza, Languedoc, Gascuña, etc.), Bordelés, y Loira.

En cada sesión, se servirá una generosa copa de 4 grandes vinos, acompañados cada uno de un plato aperitivo gastronómico de raíces regionales. Cada sesión admitirá entre 8 y 12 comensales, al precio de 150 euros por persona. Los grupos más fieles, asistiendo a las 6 primeras sesiones, se verán agradecidos con la gratuidad en la séptima degustación correspondiente al valle del Loira.

Los grupos deseando adquirir un vino particular, en lugar de uno de los vinos propuestos, podrán hacerlo, asumiendo la eventual diferencia de precio. Los comensales deseando adquirir botellas o quedarse a cenar en el restaurante después del evento tendrán igualmente la posibilidad de hacerlo.



Las degustaciones tendrán lugar en el elegante salón reservado de Allégorie, a partir de las siete y media de la tarde, con una duración aproximada de hora y cuarto. Las regiones y los vinos degustados estarán introducidos por Millésime-Gourmet, mientras los platos, en los que no faltarán elementos como el Foie Gras, la Trufa, o el Caviar francés, quedarán presentados por el personal de Allégorie, cuyo chef visitará al grupo al final del evento.

Torneo de las seis naciones en Allégorie

- febrero 11, 2024

La Unión de los Franceses en el Extranjero ha elegido Allégorie para visionar, con comentarios en francés, los partidos del Torneo de rugby de las seis naciones delante de platos del restaurante o del bar. Los partidos están proyectados en directo en el salón reservado del restaurante. El evento terminara el 16 de marzo de 2024, con el visionado del último partido de la selección francesa, a partir de las 9 de la noche. En esta ocasión, Francia afrontara Inglaterra en el tradicional “Crunch” entre los dos eternos adversarios.



Menus especiales Día del Padre

- febrero 10, 2024

17 y 19 de marzo de 2024

Para festejar el día del padre en familia, Allégorie propone, al mediodía el domingo 17 de marzo, y tanto al mediodía como por la noche el martes 19 de marzo, un menú especial para adultos al precio excepcional de 40 euros, así como un menú para niños hasta 12 años a 20 euros. Los adultos podrán elegir entre dos entrantes, dos principales y dos postres. El café y un chupito están incluidos en la oferta. Las bebidas están aparte. Los niños encontrarán alimentos que les gustan, tales como patata, pollo, y helados.

Allégorie dispone de mesas grandes, e incluso de un privado para hasta 18 personas.

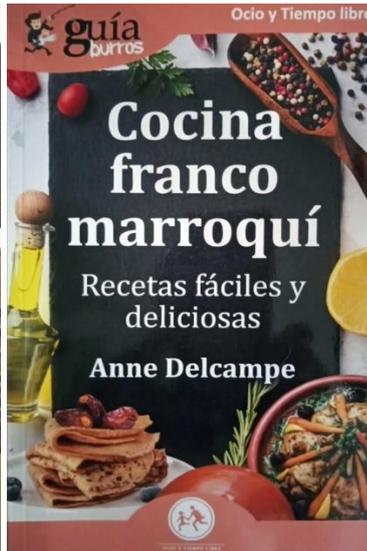


Presentación del libro de Anne Delcampe

- febrero 10, 2024

Allégorie acogerá, el próximo jueves 7 de marzo, de las seis a las siete y media de la tarde, la presentación del libro de Anne Delcampe, «**Cocina franco marroquí**», editado por Editatum, en la colección Guía Burros.

El libro presenta cerca de ochenta “recetas fáciles y deliciosas” provenientes de Francia y Marruecos. La autora, nacida en Casablanca y de nacionalidad francesa, reside en España desde numerosos años, después de largas estancias en Senegal y en las Antillas francesas. Plasma en el libro la recetas aprendidas de numerosas cocineras amateur de su familia, en particular de su abuela Rosette, y de su propia invención.



Menú especial de San Valentín

- enero 18, 2024

Allégorie propone un menú especial para San Valentín, al precio de 69 €, bebidas aparte. Se trata de un menú festivo, incluyendo una copa de Champagne rosado, un aperitivo, un entrante, dos platos principales (dorada y pollo) y un delicioso postre de vainilla.



No faltarán ingredientes refinados tales como la vieira, el foie gras, y la trufa en sorbete. Los comensales podrán acompañar esos manjares de vinos finos, franceses o españoles, incluyendo Corpinat y Champagne. Una cena de encanto les espera en Allégorie!

Menú especial para las dos veladas de diciembre

- diciembre 1, 2023

Allégorie propone un menú especial para las veladas de Nochebuena y Nochevieja, al precio de 90€, bebidas aparte. Se trata de un menú festivo, incluyendo un aperitivo, dos entrantes, dos platos principales (rodaballo y pollo) y dos postres.



Los ingredientes típicos de las fiestas, tales como la ostra, la vieira, el caviar, la trufa y el chocolate sublimarán la cena. Los comensales podrán acompañar esos manjares de vinos finos, franceses o españoles, incluyendo Corpinat y Champagne. Para nochevieja, los comensales que deseen terminar pronto para tomar las uvas y seguir la velada fuera tendrán la oportunidad de cenar pronto. Unas cenas muy especiales les esperan este año en Allégorie !

Cena de Navidad de la UFE

- octubre 26, 2023

Allégorie acoge, el **miércoles 13 de diciembre del 2023**, la CENA DE NAVIDAD DE LA UFE (Unión de los Franceses en el Extranjero). En esta ocasión, Allégorie ofrecerá a los miembros madrileños de esta importante asociación francesa, presente en más de 100 países, un menú especial por un precio muy especial.

Wine TV show

- octubre 25, 2023

Allégorie recibe, en el marco de la primera semana francesa de La Chambre, el **miércoles 22 de noviembre del 2023**, a partir de las ocho de la tarde, el evento “WINE TV SHOW” de Vinélis, organizado por la **Unión de los Franceses en el Extranjero** (UFE). Durante este juego interactivo de preguntas alrededor del vino, Allégorie servirá algunos platos de su carta de bar, al tiempo que los comensales degustarán los vinos traídos por Vinélis.