



Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | pezfuego@grupo-oter.com

MENÚ DE GRUPO

(Validez hasta octubre de 2019)



Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | pezfuego@grupo-oter.com

MENÚ I

(Validez hasta octubre de 2019)

Primeros platos a compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.
Tomate de temporada con piparras encurtidas y aceite de oliva virgen.
Croquetas caseras del Chef. (2 Uds. Por persona)
Ensaladilla rusa de bonito del norte y huevo hilado.

Para seguir (a elegir uno)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Merluza de Burela a la brasa con su Bilbaína ligera.

o

Entrecot de vaca madura a las brasas.

(Guarniciones para compartir: lechuga crujiente con cebolla dulce y patatas chips a la inglesa fritas al momento)

El dulce final

Torrija Brioche con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 50,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.



Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | pezfuego@grupo-oter.com

MENÚ II

(Validez hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.
Tartar de salmón rojo de Alaska con apio, pepino y gin Hendricks.
Espárragos trigueros al grill con su romesco.
Bocaditos de merluza fritos en harina de arroz.

Para seguir (a elegir uno)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz marinero con chipirones de anzuelo y verduras.

o

Lubina de estero a las brasas con su Pilpil.

o

Lomo bajo de carne roja en parrilla.

(Guarniciones para compartir: lechuga crujiente con cebolla dulce y patatas chips a la inglesa fritas al momento)

El dulce final

Tiramisú de crema de Mascarpone y gelatina de Amaretto.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro- Albariño 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste Crianza - Tinto Fino 100%.

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas)

PRECIO POR PERSONA 55,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.*
- *Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.*
- *Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.*



Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | pezfuego@grupo-oter.com

MENÚ III
(Validez hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir
(1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.
Almejas de concha fina a la sartén.
Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.
Calamar de potera frito a la Andaluza.

Para seguir (a elegir uno)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz negro a la tinta del choco.
o
Rape de tripa negra a las brasas.
o
Solomillo de carne roja al grill al punto de sal.
(Guarniciones para compartir: Pimientos de piquillo confitados y patatas chips a la inglesa fritas al momento)

El dulce final

Soufflé de chocolate negro con crema helada de violeta.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.
(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.
(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro- Albariño 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.
(D.O. Ribera de Duero) Celeste Crianza - Tinto Fino 100%.
(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
Aguas minerales (con o sin gas)

PRECIO POR PERSONA 60,00€
10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.*
- *Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.*
- *Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.*



Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | pezfuego@grupo-oter.com

MENÚ IV
(Validez hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir
(1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.

Gamba roja de Javea a la parrilla.

Terrina de foie de pato en confitura de higos y manzana.

Pulpo de pedrero a las brasas con alioli suave.

Para seguir (a elegir uno)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz con carabineros del sur.

o

Rodaballo salvaje a las brasas estilo Guetaria.

o

Chuleta de vacuno mayor a la parrilla de carbón.

(Guarniciones para compartir: Pimientos de piquillo confitados y patatas chips a la inglesa fritas al momento)

El dulce final

Hojaldre fino de manzana verde y crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro- Albariño 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste Crianza - Tinto Fino 100%.

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas)

PRECIO POR PERSONA 65,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.