



MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta mayo de 2020)



MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2020)

**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)
Calamares de potera fritos a la Gaditana.**

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.*

MENÚ II

(Validez hasta mayo de 2020)

**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.

Bocaditos de merluza fritos en harina de arroz.

Pulpo gallego cocido al momento con aceite de oliva virgen y pimentón de La Vera.

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 verduritas.

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€

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.*

10% I.V.A. INCLUIDO

MENÚ III

(Validez hasta mayo de 2020)

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

**Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.
Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.
Alcachofas en flor a la parrilla con escama de sal (2 Uds. Por persona).
Lubina frita en adobo de lima.**

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)

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.*

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

MENÚ IV
(Validez hasta mayo de 2020)

Primeros platos para compartir
(1 plato para cada 4 personas)
Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.
Terrina de foie de pato en confitura de higos y manzana.
Gamba roja de Javea a la parrilla.
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)

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

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.***