



GRUPO OTER
restaurantes

2015

INICIO

GRUPO OTER

EL EMPRESARIO

LOS EMLPLEADOS

EXPANSIÓN

NUESTROS PLATOS

NUESTROS ESTABLECIMIENTOS

EL GRAN BARRIL

EL BARRIL DE GOYA

EL BARRIL DE RECOLETOS

EL BARRIL DE ALCÁNTARA

EL BARRIL DE ARGÜELLES

EL BARRIL DE LA MORALEJA

EL BARRIL DE LAS LETRAS

EL BARRIL EXPRESS

PARRILLA DEL MAGO

OTER RESTAURANTE

MERCADO DE ESPRONCEDA

GERARDO

NUEVO GERARDO

EL TELÉGRAFO

TABERNA DEL PUERTO

TABERNA MODERNA

PULPERÍA DE MILA

LA PLAYA

PEDRALBES

LA LEÑERA

TEITU

LA ENTRETENIDA

COLONIAL NORTE

RETO BAR

GAYARRE

VINOTECA EL TELÉGRAFO

GRUPO OTER



GRUPO OTER
restaurantes

Grupo Oter es una empresa de restauración, fundado por Gerardo Oter Sánchez, con más de 40 años de experiencia en el sector de la restauración y con una serie de denominadores comunes en todos sus establecimientos: una materia prima cuidadosamente seleccionada, una cocina de calidad y un servicio esmerado. Sus cocinas vistas, espléndidas cavas de vinos y puros, cetáreas y amplias y cómodas barras son alguna de sus peculiaridades. Características, que lejos de buscar distraer la atención del cliente, se ofrecen como complemento a esos pilares que fueron el origen del crecimiento de Gerardo Oter y que se mantienen insoslayables.

Veintidós restaurantes, tres discotecas y una vinoteca (física y online) hacen del Grupo Oter la empresa, dentro del sector gastronómico, con más peso en la Capital. Si a esto le sumamos los 400.000 clientes al año que visitan sus establecimientos, le hacen el líder indiscutible en el sector hostelero de Madrid.

Cuenta con una amplia variedad de restaurantes; desde asturianos a gallegos de lujo, pasando por marisquerías de marcado sabor marinero u otras de diseño moderno, así como de cocina mediterránea, de mercado o andaluza.

Una de las señas de identidad más características de Grupo Oter, además de su origen y propiedad familiar, es que cada uno de los establecimientos tiene su idiosincrasia y personalidad propias tanto en el tipo de cocina como en el producto ofrecido y en la decoración y arquitectura.

EL EMPRESARIO

Gerardo Oter nacido en Luzaga, pequeño pueblo de Guadalajara, desembarca en Madrid con 17 años. Desde el primer día comienza a trabajar en el sector de hostelería, concretamente en una tienda de ultramarinos. En este local comenzó a tener contacto con productos de prestigio y calidad, de importación, ibéricos, pescados y mariscos, llegando a conocerlos a fondo.

Su olfato empresarial le hizo detectar un nicho de mercado poco explotado. En Madrid, por aquellos años, casi no existía ningún establecimiento de hostelería que ofreciese lo que hoy denominamos productos de alta calidad.

En 1968, a los 25 años, Gerardo Oter decide establecerse por su cuenta. Abre su primer local “El Barril” en el Barrio de Salamanca; una taberna que se convirtió con el paso del tiempo en un lugar de encuentro destacado para todos los vecinos de la zona. Posteriormente, inaugura otro restaurante llamado “La Carreta” en la calle Alcántara, donde comienza a ofrecer a sus clientes los mejores productos de la gastronomía nacional, convirtiéndose así en uno de los locales de mayor prestigio de la capital. Ahí comienza el recorrido de un corredor de fondo que aún hoy sigue batallando, un autentico emprendedor.

“A lo largo de estos cuarenta años de aventura me he encontrado con que cada día era un reto, cada hora, una dificultad, cada minuto, una incertidumbre; pero también que cada segundo estaba cargado de esperanza. Si algo les puedo transmitir es mi convencimiento de que querer es poder”. Gerardo Oter.

Esta filosofía le ha llevado a obtener números reconocimientos y premios, el último el año pasado, como mejor empresario hotelero 2012. Galardón que le otorgó la FEHR (Federación Española de Hostelería), en su VI edición por su labor y esfuerzo de Gerardo Oter en su empeño por dignificar el sector hostelero.



LOS EMPLEADOS

El Grupo Oter lo forman casi 500 personas, las cifras han ido ascendiendo en los últimos años. Pese a la crisis desde el 2009 hasta ahora el Grupo Oter ha realizado cien contrataciones más, gracias a las nuevas aperturas que ha habido y que se prevé realizar.

Los principales puestos que se cubren son de cocinero, ayudante y pinche de cocina, así como camareros, maîtres, aparcacoches y cajeras. Se trata de un personal altamente cualificado que goza de una formación continua en el seno del grupo así como de las ventajas que confiere trabajar en una firma consolidada en el sector de la restauración: la promoción profesional, los horarios organizados y regulares, unos salarios competitivos, la vigilancia del cumplimiento de las normas de seguridad en el trabajo, la estabilidad laboral.

Como dato a destacar el 90 % de los empleados del Grupo Oter son fijos. Si algo caracteriza al personal del Grupo es la poca rotación y el escaso absentismo laboral, lo que permite generar un buen clima y una especialización de los mismos con cursos de reciclaje y formación para todos los empleados. El Grupo Oter, cuenta con un departamento propio de recursos humanos donde se centraliza todas las gestiones aunque cada restaurante tiene su propia organización en base a unos criterios comunes que se perfilan desde la central.

“Luchar contra este mercado competitivo, con precios muy ajustados, supone tener un personal muy cualificado y para ello desde el Grupo Oter ofrecemos a todos nuestros empleados los mejores planes de formación, promoción profesional, horarios regulares, idealización y arraigo profesional dentro de una empresa consolidada dentro del sector de la restauración y por ello nos estamos preparando para el futuro, en base a querer tener los mejores, “afirma Gerardo Oter presidente del Grupo.



EXPANSIÓN

A pesar de la crisis el Grupo Oter ha experimentado un crecimiento tanto en su facturación como en el número de clientes que le visitan. Esto se debe sin duda a la renovación de sus restaurantes, apostando por amplias barras, zona de tapeo, terrazas en todos los locales que ha sido posible que cada vez más personas entren en los restaurantes aumentando casi en 100.000 el número de clientes. En el 2009 apenas sobrepasaba los 300.000 llegando a superar los 400.000 en este 2014.

El cliente que visita el Grupo Oter es selecto y exigente: De lunes a viernes se puede encontrar en cualquiera de los restaurantes, comidas de negocios, reservados donde se cierran acuerdos empresariales, mientras que los fines de semana los restaurantes se tornan más familiares y se convierten en sitios ideales para celebraciones.

Desde el 2009 hasta ahora el Grupo ha crecido con siete nuevos restaurantes; El Barril de Argüelles; Recoletos y La Moraleja, Las Letras, La Pulpería de Mila, Parrilla del Mago y Mercado de Espronceda y ha renovado otros cinco: Asador Gerardo, Oter Restaurante, El Barril de Alcántara, El Barril de Goya y Pedralbes. La previsión para este año es seguir renovando locales, adaptándolos a las nuevas tendencias del gusto de los clientes; mucha luz, amplias y confortables barras y terrazas cómodas en todos los lugares donde sea posible.

Multiespacios situados en las mejores zonas comerciales de la capital, donde el cliente puede disfrutar desde un aperitivo, tapeo, comidas de empresa y familiares, hasta de una buena copa en espacios elegantes y distendidos. Además, se prevé el crecimiento del Grupo a través de la fórmula "Los Barriles" en otros distritos de Madrid y otros conceptos de la restauración más moderna y cosmopolita sin descartar la posibilidad de expansión en otras ciudades españolas.



**EL BARRIL
DE GOYA**

MARISQUERÍA
**EL BARRIL
DE RECOLETOS**



MARISQUERÍA
EL BARRIL DE ARGÜELLES
EL BARRIL DE LA MORALEJA



PARRILLA

LA
ENTRETENIDA
TABERNA RESTAURANTE

Oter Mercado
de
Espronceda

RETO BAR



Restaurante
La Playa



pedralbes



LA LENERA



TEITU



Gerardo
RESTAURANTE



colonial norte
madrid



CAYAJE

NUESTROS PLATOS

El Grupo Oter recibe diariamente pescados y mariscos de las lonjas del norte y del sur de España, garantizando así la frescura del producto, ya que llegan en tiempo record a todos locales. Gracias a su central de compras y a la distribución de mercancía entre los 22 establecimientos del Grupo, mantienen la materia prima siempre fresca, consiguiendo así una buena relación calidad- precio, permitiendo, a lo largo del año, celebrar diversas jornadas gastronómicas en función de la estacionalidad del producto.

Apuesta por alimentos ecológicos de la huerta como las alcachofas floreadas a la parrilla o jugosos tomates. Excelentes carnes de vaca roxa, procedente de los Montes de Somiedo, con una maduración mínima de 15 días o el jamón de bellota en montanera, seleccionados uno a uno por la familia Oter y con mínimo 36 meses de curación.

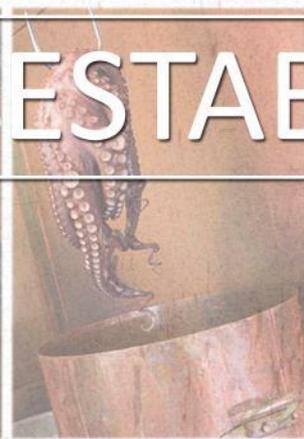
Y no podemos dejar de mencionar los espléndidos platos de cuchara, patatas a la importancia con almejas, las lentejas estofadas con perdiz o las fabes con su compango que se sirven en casi todos los establecimientos a precios populares. Mención especial merecen los arroces del Grupo, elaborados con arroz Calasparra, productos de la huerta murciana y marisco fresco nacional. Más de 30 maneras de prepararlos: con bogavante gallego, meloso con carabineros, puerros y almejas o el recién incluido en carta arroz con pulpo.

Los postres están elaborados de forma casera: Tarta fina de manzana verde, filloas de crema pastelera, cremoso de arroz con leche o el soufflé de chocolate caliente.





NUESTROS ESTABLECIMIENTOS





EL GRAN BARRIL

EL GRAN BARRIL

Descripción:

Un ambiente selecto y moderno marcado por una decoración en la que se mezclan con gusto acero y cristal. Su arquitectura minimalista, con amplios espacios, determina los distintos ambientes que combinan estética y funcionalidad.

Nada más atravesar los amplios ventanales acristalados de la fachada nos encontramos con la barra de tapeo y la lonja de pescado y marisco, en la que se expone la mercancía que el cliente puede elegir para llevarse a casa con un simple vistazo.

Como prolongación de esa barra nos encontramos con un comedor rodeado de las amplias cristaleras del establecimiento. En esta misma planta una soberbia cava de vinos con notables referencias nacionales e internacionales. Mención aparte merece la cava de puros en la que los clientes habituales pueden adquirir una caja que es conservada con las condiciones idóneas de temperatura y humedad para consumirlos en sucesivas visitas al restaurante.

En la planta baja, a la que se puede acceder por un ascensor acristalado, que facilita el acceso a la planta inferior, está ubicado un segundo comedor con una cetárea en la que el cliente puede seleccionar el marisco vivo que desea consumir y que por otra parte, sirve de entretenimiento a los más pequeños.

También cuenta con dos salones privados con capacidad desde 14 hasta 40 comensales.

Pero no todo es marisco en El Gran Barril. Además de percebes de Cedeira, ostras gigantes gallegas, cigalas tronco o langostas su amplia, variada y cuidada carta nos ofrece desde una fideuá mediterránea a un sapito a la donostiarra pasando por unos sesitos de cordero a la romana.

EL GRAN BARRIL

Decoración moderna y vanguardista con distintos ambientes.

Cocina: Mariscos y Pescados.

Aforo: 120 pax

Precio Medio carta: 50,00 €

Precio Menús Grupo a partir de 39,00

Abierto todos los días.

Servicio de Aparcacoches.

Metro: Goya y Manuel Becerra.

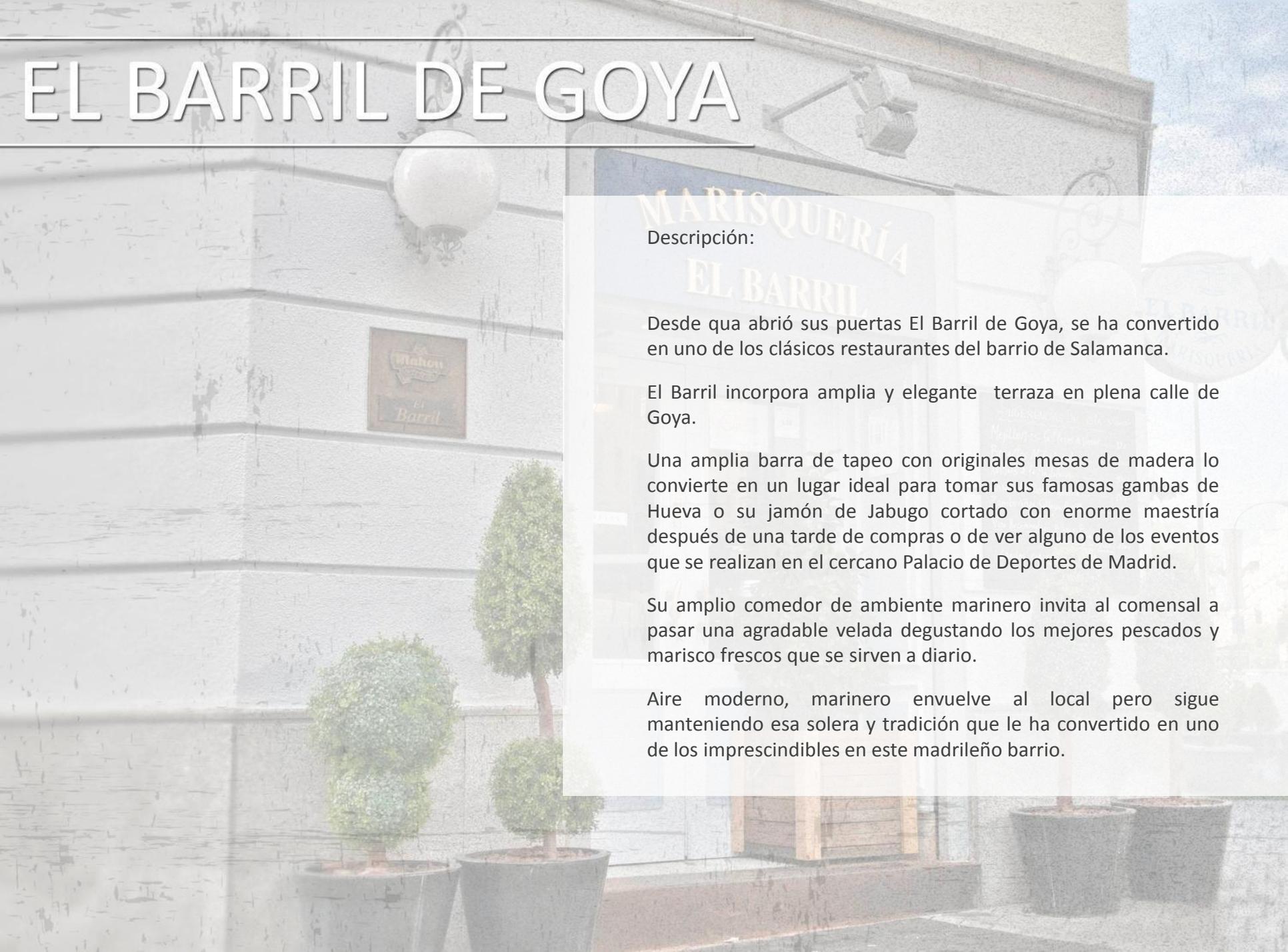
www.elgranbarril.com



The image shows the interior of a restaurant. In the foreground, there is a curved wooden bar with a polished metal handrail. Behind the bar, several high-top stools with black seats and chrome bases are visible. The floor is made of light-colored square tiles. In the background, there are wooden tables and chairs, some with white tablecloths. The walls are white and decorated with framed pictures, a clock, and a sign that says 'SALIDA' with an arrow pointing left. Large, white, dome-shaped pendant lights hang from the ceiling, providing warm illumination. A wooden circular partition is visible in the middle ground. The overall atmosphere is clean and modern with a touch of traditional decor.

EL BARRIL DE GOYA

EL BARRIL DE GOYA



Descripción:

Desde que abrió sus puertas El Barril de Goya, se ha convertido en uno de los clásicos restaurantes del barrio de Salamanca.

El Barril incorpora amplia y elegante terraza en plena calle de Goya.

Una amplia barra de tapeo con originales mesas de madera lo convierte en un lugar ideal para tomar sus famosas gambas de Hueva o su jamón de Jabugo cortado con enorme maestría después de una tarde de compras o de ver alguno de los eventos que se realizan en el cercano Palacio de Deportes de Madrid.

Su amplio comedor de ambiente marineru invita al comensal a pasar una agradable velada degustando los mejores pescados y marisco frescos que se sirven a diario.

Aire moderno, marineru envuelve al local pero sigue manteniendo esa solera y tradición que le ha convertido en uno de los imprescindibles en este madrileño barrio.

EL BARRIL DE GOYA

Decoración : Marinera moderna

Cocina: Mariscos y Pescados.

Aforo: 80 pax

Precio Medio carta: 50,00 €

Precio Menús Grupo a partir de 39,00

Abierto todos los días.

Servicio de Aparcacoches.

Metro: Goya y Manuel Becerra.

www.grupo-oter.com

www.elbarrildegoya.com





EL BARRIL DE RECOLETOS

EL BARRIL DE RECOLETOS



Descripción:

En el Barril de Recoletos, el hermano menor de los reconocidos El Gran Barril, Barril de Goya y Barril de Alcántara, recibe al visitante una barra amplia y cómoda, coronada por un escaparate de marisco que invita a sentarse en las confortables mesas alta de “tapeo” o a visitar el restaurante.

Pasada esta antesala se encontrará un espacio de diseño vanguardista que combina maderas oscuras y temple rojo, todo ello con un cuidado mobiliario. Una mampara de cristal permite disfrutar de la vista del equipo de cocina en plena faena. Además, cuenta con un comedor privado a base de tabiques circulares, con capacidad para 10 personas.

Además de percebes, ostras gigantes gallegas, centollos, cigalas tronco o langostas su amplia, variada y cuidada carta nos ofrece desde unos chanquetes de la bahía, unas tortillitas de camarones, un arroz con bogavante a un rape asado con verduritas pasando por un lomo de buey a la parrilla de carbón. Un final irresistible de la mano de postres como el sotobó de chocolate caliente o unas filloas rellenas de crema pastelera, elaborados de manera artesanal.

EL BARRIL DE RECOLETOS

Decoración moderna y vanguardista con distintos ambientes.

Cocina: Mariscos y Pescados.

Aforo: 98 pax

Precio Medio carta: 50.00 €

Precio Menús Grupo: a partir de 39.00 €

Abierto todos los días

Servicio de Aparcacoches.

Metro: Banco de España.

www.elbarrilderecoletos.com



EL BARRIL DE ALCÁNTARA



EL BARRIL DE ALCÁNTARA

Descripción:

Restaurante que también se modernizó, pasando de ser una taberna de barrio a uno de los locales de tapeo más populares del distrito. Unos clásicos azulejos daban un aire andaluz al local convirtiéndose ahora en un moderno y marinero establecimiento. Conocido principalmente por su marisco en especial sus ostras.

Amplia zona de tapeo domina el restaurante y pequeños salones que pueden hacer las veces de privados hacen más acogedor este barril situado en la calle de la que toma su nombre.

Una pequeña pero simpática terraza permite al cliente a degustar de un agradable tapeo en el asfalto madrileño.

EL BARRIL DE ALCÁNTARA

Decoración moderna y vanguardista con distintos ambientes.

Cocina: Mariscos y Pescados.

Aforo: 70 pax

Precio Medio carta: 50.00 €

Precio Menús Grupo: a partir de 39.00 €

Abierto todos los días

Servicio de Aparcacoches.

Metro: Manuel Becerra

www.elbarrilalcantara.com



EL BARRIL DE ARGÜELLES



EL BARRIL DE ARGÜELES

Descripción:

Se trata de una moderna marisquería enclavada en el castizo barrio del que toma nombre.

El local cuenta con una superficie de 250m2 y una capacidad para 100 personas aproximadamente.

Hay dos zonas claramente diferenciadas: una barra de tapeo, muy concurrida con más de 15 metros de longitud, donde lo más destacado es la cerveza bien tirada y una enorme su pulpera de cobre a la vista del cliente regentada por una auténtica cocinera gallega.

Por otro lado, un salón comedor con una capacidad para 60 comensales, coronado por un gran lucernario natural. En todo el local destacan los tonos azules, la madera sin tratar y grandes fotos de marisco retro iluminadas, que dan al espacio un ambiente marinero. También, el restaurante cuenta con una interesante cava acristalada y refrigerada con las referencias más representativas de vinos nacionales e internacionales.

Respecto a la gastronomía, destaca el ya mencionado pulpo a Feira y a la brasa, los pescaditos fritos y a la plancha como la puntillita o el calamar de potera, los arroces melosos como el marinero y el de carabinero y como no, el marisco del sur como la gamba de Huelva y de las rías gallegas como ostras, berberechos, navajas, etc... La repostería y el pan son de elaboración casera y todos los productos se preparan para llevar.

EL BARRIL DE ARGÜELES

Decoración Marinera

Cocina: Mariscos y Pescados.

Aforo: 100 pax

Precio Medio carta: 45.00 €

Precio Menús Grupo: a partir de 39.00 €

No cierra

Metro: Islas filipinas

www.restauranteelbarrildearguelles.com





EL BARRIL DE LA MORALEJA

EL BARRIL DE LA MORALEJA

Descripción:

El Grupo Oter apuesta por salir del centro de la capital y trasladarse al norte de Madrid, más concretamente al distinguido barrio de La Moraleja. A pocos kilómetros del núcleo urbano se encuentra enclavado este marinero restaurante.

El local que cuenta con más de 500 metros cuadrados distribuidos en 3 zonas claramente diferenciadas: Lonja de pescado, donde el cliente podrá comprar todo tipo de marisco y pescados para consumir en casa, igual que lo haría en cualquier mercado que se precie; amplia barra donde poder tapear saboreando una cerveza bien tirada y dos amplios salones con una capacidad para más de 70 comensales cada uno, ideal para realizar cualquier celebración profesional o familiar y salones privados de hasta 40 comensales.

Completa el espacio una amplia terraza de verano ubicada bajo un espléndido pinar, característica peculiar de este barril. Elevada del suelo y rodeada de frescos pinos cobijan las más de 30 mesas que permiten dar servicio a 110 comensales. Enormes toldos-pérgolas protegen del calor del mediodía y cálidas velas blancas dan romanticismo a la hora de la cena.

En todo el local se respira un ambiente elegante y cosmopolita; el azul añil de sus paredes mezclado con la pureza del blanco donde cuelgan enormes cuadros de mariscos le dan al Barril de La Moraleja modernidad y estilo.

Respecto a la gastronomía, como seña del Grupo Oter, el marisco: Gamba de Huelva, Ostras, Berberechos, Navajas, Pulpo a Feira y a la Brasa, Pescaditos Fritos, a la Plancha y sabrosos pescados a la sal, uno diferente cada día como el rodaballo o el lenguado al estero y sus famosos arroces melosos como el marinero y el de carabineros.

EL BARRIL DE LA MORALEJA

Decoración Marinera

Cocina: Mariscos y Pescados.

Aforo: 150 pax

Precio Medio carta: 45.00 €

Precio Menús Grupo: a partir de 39.00 €

CIERRA DOMINGO NOCHE

Metro: Moraleja

www.elbarrilmoraleja.com



EL BARRIL DE LAS LETRAS



EL BARRIL DE LAS LETRAS

Descripción:

Situado en el distrito que lleva su nombre convierte en el séptimo barril que el Grupo Oter abre bajo su exitoso concepto de restauración. Como el resto de sus hermanos Alcántara, Goya, Recoletos, La Moraleja; Argüelles y El Gran Barril, toma nombre de la zona donde se asienta.

El local costa de 600 metros cuadrados distribuidos en dos plantas con capacidad para unos 100 comensales. En la primera planta amplia barra de tapeo con mesas altas y bajas para poder degustar las mejores raciones y tapas de la zona.

Gran expositor de marisco y cocina vista para que el comensal pueda elegir el producto que desea tomar y ver la elaboración del mismo gracias a su showcooking. También, existe la posibilidad de llevarlo a casa. La segunda planta está formada por dos enormes balconadas que dejan ver el piso de abajo, es ideal para comidas más formales incluso pueden llegar a hacer las veces de privado, con una capacidad de 20 comensales cada una.

Decorado en tonos blancos, negros y grises con muebles tipo vintage reciclados acorde con la filosofía de la zona. El Local que mantiene la estructura de principios del XX con columnatas de hierro, ladrillo visto, conserva la misma estructura, con la fachada con marquetería del 1920 que evoca La Belle Époque.

Con una carta sencilla en la que predomina el marisco fresco, los arroces y los pescados de anzuelo, así como pescaditos fritos en aceite de oliva.

EL BARRIL DE LAS LETRAS

Decoración Vintage

Cocina: Mariscos y Pescados.

Aforo: 150 pax

Precio Medio carta: 45.00 €

Precio Menús Grupo: a partir de 39.00 €

No cierra

Metro: Banco de España

www.barrildelasletras.com





BARRIL EXPRESS

Piña Piña
PIÑAS CON SAUSA
BIENA CASERA 5€

HUEVOS ROTOS
PATATAS T
PULPO IBÉRICO 24€

Courucho 4,80€
expres
BIENVENIDA EN ADOBO
CALAMAR DE POTERRA A LA ANDALUZA
BOQUERONES VICTORIANOS
FINGERS DE POLLO PICANTÓN AL
AJO PERECIL
PULPO IBÉRICO
REPLUGA CON PATATAS FINAS

ENSALADA DE...
Y VENTRESCA DE...
ENSALADA MANDARINA REPOSTA NUECES,
QUESO FETA, CHERRY Y VINAGRETTA
DE MANDARINA... 5€
ENSALADA CESA R...
POLLO... 5€
PICANTÓN... 5€

LOS TOMATES LA MEJOR VARIEDAD CON
ACEITE DE OLIVA Y ESCAMA DE SAL 4€

ENSALADILLA RUSA DE HERBURA
FINCHADO... 6,5€
ALCACHUFAS CONFITADAS BRASEADAS 8,9€

Maccaronis
con
Chorizo
6,75€

Ensalada
DEL
Barril 4,90



Descripción:

El Grupo Oter crea una nueva fórmula de Barril, "El Barril Express". A los seis Barriles (Alcántara, Argüelles; Recoletos, Goya; La Moraleja; Las Letras) que ya poseía la empresa ahora se una este nuevo restaurante con una filosofía muy diferente al resto de sus hermanos.

Barril Express es un nuevo concepto creado por el Grupo Oter con unos precios muy económicos a partir del 4€ pero conservando las máximas de la compañía mantener una buena calidad en todas su materias primas y un serbio al cliente atento y esperado.

En apenas 30m2 y su pequeña terraza Barril Express da la oportunidad a las personas que se acerque a él de disfrutar de una divertida y diferente carta tanto para consumir allí como para llevar. Su nombre lo dice "Express", una formula diferente de comida "rápida" ideal para las personas que apenas tienen tiempo. Su carta da la opción al cliente de saborear de sabrosos bocadillos, desde 5.5€, como los clásicos de auténtico jamón ibérico de montanera o de tortilla de patata con asado de pimientos o el castizo de calamares con mahonesa de lima o algunos más elaborados como el de pollo de corral a la plancha con espinacas, cebolla pochada, tomate fresco, queso havarti y mostaza dulce.

Completa la carta una selección de sándwich, la tradicional hamburguesa impronta del Grupo Oter, fresca y completas ensaladas, originales "cucuruchos" del pescadito frito, y una selección de raciones y medias raciones de productos de típicos y de temporada ideales para tomar con una caña bien tirada, tanto a la hora del tapeo como en el afterwork.

Pero para los que tienen algo más de tiempo, Barril Express propone disfrutar de platos y guisos caseros, elaborado a fuego lento con las mejores materias primas...legumbres, hortalizas, carnes y pescados seleccionados, un diferente cada día.

Mención especial merecen sus desayunos, desde el clásico exprés compuesto por Croissant casero pan rústico con mantequilla y confitura de frutas o barrita de con tomate fresco al aceite de oliva por 2,50€, pasando por el más castizo, "El Madrileño" Bocado de Tortilla (5,80€) o el completo "americano" con huevos y bacón a la plancha y pan rustico (6.80€) todos acompañado de fruta natural a la hierbabuena, zumo natural y el mejor café arábica,

BARRIL EXPRESS

ENSALADAS

Decoración Moderno

Cocina: Tapas, raciones, bocadillos, desayunos

Aforo: 30pax

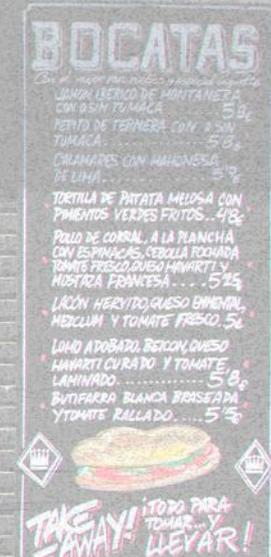
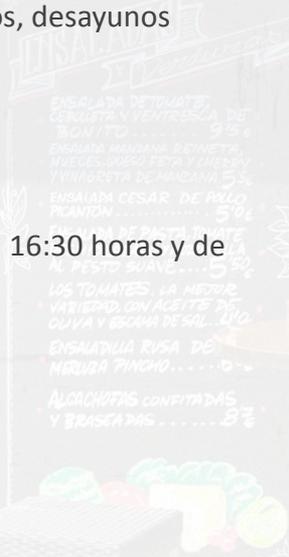
Precio Medio carta: 10.00 €

Abierto todos los días de 13:00 a 16:30 horas y de

21:00 a 00:30 horas

Metro: Diego de León

www.barrilexpress.com





PARRILLA DEL MAGO



PARRILLA DEL MAGO

Descripción:

El segundo local que Oter abre en pleno centro de Madrid. Pegado a El Barril de Las Letras, este espacio se centra como reza su nombre en carnes a la parrilla. De dimensiones más pequeñas que su compañero, en él se pueden degustar las mejores carnes del país, aunque siempre habrá un pescado del día a la parrilla.

El local está diseñado con un aire más informal y juvenil, sus graciosas viñetas de las paredes y sus simpáticas cabezas de vacas colgadas a la entrada del local, junto a su decoración, también vintage, con sillas y mesas recicladas para acoger a unos 40 comensales convierten a La Parrilla del Mago en el local más jovial del todo el Grupo.

En su gran parrilla se elaboraran carnes de cerdo, de cordero y carnes rojas de la variedad de vaca Roxa de los montes de Somiedo, consiguiendo el punto justo según el gusto del cliente. También se cocinan verduras a la parrilla y el pescado del día. Entre los platos de “no parrilla”, destacan el pan de cristal con tomate, aceite de oliva y jamón ibérico, carpaccio de solomillo con rúcula y Parmesano o hamburguesa de carne roja con chips de vegetales.

PARRILLA DEL MAGO

Decoración Moderna y divertida

Cocina: Carnes y pescados a la brasa.

Aforo: 40 pax

Precio Medio carta: 35.00 €

Precio Menús Grupo: a partir de 39.50 €

Cierra domingo noche

Metro: Banco de España.

www.parrilladelmago.com



OTER RESTAURANTE



OTER RESTAURANTE

Descripción:

Oter recuerda a un mercado de principios del siglo XX reflejado en la venta de productos frescos de sus escaparates, vinos nacionales e internacionales de su amplia cava con más de 150 referencias y productos delicatessen en sus estantes.

Enorme protagonismo de la barra, con una copiosa carta de picoteo, en la que se incluye una amplia selección de marisco; una de las peculiaridades de esta nueva etapa: Ostras terciadas de Arcade, Navajas gigantes gallegas, Almejas de Carril, Gamba blanca hervida o plancha, Carabinero del Mediterráneo o Bogavante gallego que se pueden degustar tanto en la barra como en los salones.

A nadie deja indiferente su cocina a la vista (show-cooking) donde el chef del restaurante Ángel Blas sigue apostando por una cocina de mercado con un toque de originalidad en todos sus platos. Como nuevas especialidades a destacar en carta: Hamburguesa de Solomillo al Aroma de Mostaza Antigua o Albóndigas Guisadas de Ternera y Choquitos, se mezclan con los clásicos del local como su famoso Rabo de Toro o Tostón de Cochinillo Asado en su jugo, Risotto de Boletus con Trufa Negra y Teja de Parmesano o el demandado Rodaballo salvaje al horno.

El suelo de damero, blanco y negro, tan característico de una tienda de época, da paso a sus salones renovados, con aires más modernos, en tonos rojizos y negros, con más de 27 mesas y capacidad para unas 115 personas junto con sus privados en la planta de abajo, en esta nueva etapa panelables hacen del nuevo Oter un lugar excepcional para realizar todo tipo de celebraciones.

OTER RESTAURANTE

Decoración Moderna y elegante

Cocina: De Mercado

Aforo: 115 pax

Precio Medio carta: 45.00 €

Precio Menús Grupo: a partir de 39.50 €

No cierra

Metro: Serrano

www.oterepicure.com





MERCADO DE ESPRONCEDA

MERCADO DE ESPRONCEDA

Descripción:

El Gusto ofrece una cuidada cocina de mercado elaborada con la mejor materia prima y buscando siempre el óptimo momento estacional.

Su decoración elegante y acogedora, que ofrece tanto rincones íntimos como espacios privados muy adecuados para reuniones de trabajo, lo convierte en un restaurante muy versátil.

Cuenta además con un jardín cubierto, acondicionado para disfrutar durante todo el año, que presenta un estilo decorativo de corte mediterráneo.

Mercado de Espronceda abre ofertando una variada carta, productos como burrata Pugliese sobre cuna de rúcula, risotto de setas de temporada, trufa negra y teja de Parmesano, Escalope a la Milanese con tomates deshidratados. Los pescados frescos como rape negro de Celeiro con su bilbaína, merluza de pincho al horno.

En lo que a carnes se refiere; taco de solomillo de buey a la pimienta, chuleta de vaca vieja gallega, steak tartar o hamburguesa de carne roja con salsa de mostaza antigua y chips. Como dato curioso, Mercado de Espronceda realiza una selección diaria de mariscos, algo muy demandado por los clientes del barrio. Pero sin duda lo que más llama la atención son los nuevos guisos uno diferente cada día dependiendo de lo que “demande el mercado”.

También, ofrece una notable bodega con referencias nacionales e internacionales y una tienda de productos delicatessen.

MERCADO DE ESPRONCEDA

Decoración elegante

Cocina: mediterránea, de mercado

Aforo: 80 pax

Precio Medio carta: 45.00 €

Precio Menús Grupo a partir de 45,00 €

Domingos noche cerrado.

Servicio de Aparcacoches.

Metro: Río Rosas.

www.mercadodespronceda.com



GERARDO



GERARDO

ASADOR

Descripción:

Un clásico de la cocina española de siempre en el corazón del barrio de Salamanca. Un ejemplo de tradición renovada y mantenida día a día. Un lugar en el que se puede disfrutar de un ambiente cálido y discreto.

Excelentes vinos acompañan algunas de sus especialidades como el arroz con verduritas y chipirones, el rape del Cantábrico asado a los ajos, las cocochas de merluza, los cortes de carne a la brasa o la corona de sesitos de cordero lechal crujientes. Cocina de ayer con un toque de hoy. Recibe al visitante una amplia barra donde el tapeo se puede convertir en algo más. Gambas blancas de Huelva, jamón ibérico de Montanera cortado a la vista del cliente o unos pescaditos a la andaluza son algunas de las raciones que se pueden degustar.

Para aquellos que busquen privacidad Gerardo ofrece un salón – terraza privado con capacidad para 30 comensales. Al fondo del restaurante sus amplias vistas a un jardín aportan sensación de serenidad.

GERARDO

Decoración clásica

Cocina: De Mercado

Aforo: 75 pax

Precio Medio carta: 50.00€

Precio Menús Grupo a partir de 45,00€

Abierto todos los días.

Servicio de Aparcacoches.

Metro: Manuel Becerra y Lista

www.restaurantegerardo.com



NUEVO GERARDO



NUEVO GERARDO

Descripción:

Una decoración netamente marinera que alterna el azul y el blanco, y en la que destaca la profusión de objetos relacionados con el mar como las maquetas de barcos, las banderas náuticas, los exvotos que armoniosamente conjugados le confieren un carácter lúdico y cálido.

Además de sus salones principales, con capacidad para más de 150 comensales, Nuevo Gerardo cuenta con salas privadas, con capacidades desde 5 a 14 personas, muy adecuadas para la celebración de todo tipo de acontecimientos tanto familiares como de empresa o simplemente para disfrutar de un almuerzo o una cena en mayor privacidad.

Los amantes de los arroces encontrarán aquí su santuario. Elaborados con arroz de Calasparra la carta es amplia y ofrece desde un clásico arroz con bogavante a una fideuá marinera o un arroz marinero seco con alioli. Pero de la cocina de Nuevo Gerardo salen fantásticos pescados como el lenguado de estero a la parrilla y carnes como el lomo de buey a la brasa.

Además, el cliente puede solicitar que le preparen cualquiera de los platos para consumirlo en su domicilio.

NUEVO GERARDO

Decoración marinera

Cocina: Mariscos y Pescados.

Aforo: 170 pax

Precio Medio carta: 55.00€

Precio Menús Grupo a partir de 45.00€

Domingos noche cerrados.

Servicio de Aparcacoches.

Metro: Colombia

www.gerardoalcozer.com



EL TELÉGRAFO

The image shows a restaurant interior with a nautical theme. The walls are dark wood with several round, brass-framed portholes. The tables are set with white tablecloths, white napkins, and wine glasses. A sign with the letter 'B' is visible on the wall. The text 'EL TELÉGRAFO' is overlaid on the image.

EL TELÉGRAFO

Descripción:

Situado en pleno corazón empresarial se encuentra situado un pequeño puerto de mar, donde se puede degustar, probablemente, el mejor marisco de Madrid.

Recibe al visitante una espléndida barra de tapeo con un mostrador habilitado para la venta de marisco para llevar, este espacio sirve de antesala al salón principal. Asimismo, cuenta con dos camarotes que hacen las veces de privados con capacidades de 8 a 14 personas.

Para aquellos que prefieran un espacio semi-abierto contamos una terraza cubierta perfectamente acondicionada y habilitada para poder ser utilizada en cualquier época del año. Durante el período estival también podrá disfrutar de la terraza exterior.

El Telégrafo es mucho más que marisco (cigala tronco, percebe de Cedeira...), suculentos platos como los erizos de mar con su caviar y huevos de codorniz, pescados a la sal, arroces marineros, el rodaballo salvaje gallego o las costillitas de lechal fritas al aroma de Jerez, son algunas de las especialidades que se pueden degustar.

EL TELÉGRAFO

Decoración espíritu marinero

Cocina: Mariscos y Pescados.

Aforo: 200 pax + 100 Terraza

Precio Medio carta: 60.00 €

Precio Menús Grupo: a partir de 56.00€

Abierto todos los días.

Servicio de Aparcacoches.

Metro: Cuzco

www.eltelegrafomarisqueria.com



LA TABERNA DEL PUERTO



LA TABERNA DEL PUERTO

Descripción:

En pleno barrio de Salamanca nos encontramos con un pequeño rincón con sabor a mar. La decoración marinera envuelve tanto el salón como la pequeña barra coronada por un toldo que anuncia que todos los productos se preparan para llevar. Las maquetas de barcos, los exvotos, las banderas náuticas, etc. tienen un sabor tan marinero como su cocina.

Además, durante gran parte del año se puede disfrutar de su amplia y espaciosa terraza. Sin lugar a dudas, un oasis en el asfalto.

En La Taberna del Puerto se puede disfrutar de marisco de primera calidad, pescaditos fritos, arroz caldoso o pescados de anzuelo. Entre los platos estrella nos encontramos los boquerones malagueños a la andaluza, el jamón ibérico de bellota, la sopa de pescadores, el bacalao dos gustos (pil-pil y vizcaína) y las mollejas de lechal a la plancha con ajetes tiernos. Asimismo, no deje de disfrutar de los postres elaborados al momento en nuestro obrador.

LA TABERNA DEL PUERTO

Decoración Marinera.

Cocina: Mariscos, Pescados y Arroces

Aforo: 50 pax + 30 Terraza

Precio Medio carta: 45.00€

Precio Menú Grupo: a partir de 45.00€

Domingos cerrados.

Parking concertado

Metro: Diego de León

www.tabernapuerto.com



The image shows the interior of a restaurant named 'Taberna Moderna'. The room is filled with tables covered in white cloths, each set with glassware, plates, and cutlery. The chairs are a mix of colors: red, green, and dark wood. The walls are white with a dark wood lattice pattern on the lower half. There are several pendant lights hanging from the ceiling, and a large window or glass partition is visible in the background. The overall atmosphere is clean and modern.

TABERNA MODERNA

TABERNA MODERNA

Descripción:

"Andalucía viva en Madrid", la identificación no le viene grande. Los vinos finos y las manzanillas tienen un sabor distinto en Taberna Moderna, tradición y actualidad se aúnan.

En la planta calle nos encontramos una barra amplia y generosa, siempre concurrida, muy familiar y cercana donde se pueden degustar tanto tapas como raciones y los platos de la carta. Sus mesas informales y la simpática terraza hacen de este espacio el lugar ideal para el tapeo en la zona del Retiro.

En la planta alta espera al comensal un acogedor salón donde se puede disfrutar con calma de la frescura del buen pescado y la maestría de la cocina del sur.

En la cocina de Taberna Moderna se domina a la perfección tanto la cocina andaluza como la cocina tradicional española. Míticos son sus "pescaitos" fritos como salmonetes de roca a la andaluza, las puntillitas, los calamares así como las pijotas, todos ellos servidos en originales "cucuruchos" como se sirven en Andalucía. Tampoco se pueden pasar por alto la pipirrana con pimientos asados, cebollitas y tomates o el arroz con chipirones y verduritas. Reseñables son algunos de los postres, como el tocinillo de cielo o las delicias a los tres chocolates.

TABERNA MODERNA

Decoración: Moderna con toques vintage

Cocina: Andaluza y tradicional

Aforo: 60 pax

Precio Medio carta: 45.00€

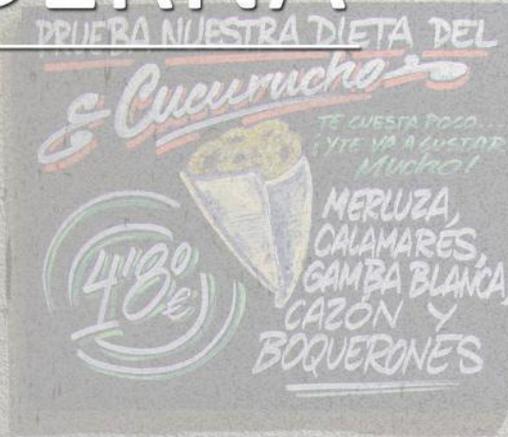
Precio Menús Grupo: a partir de 44.00€

No cierra

Parking próximo

Metro: Ibiza

www.taberna-moderna.com



LA PULPERÍA DE MILA

The image shows the interior of a restaurant with a nautical theme. The ceiling is a prominent feature, with blue horizontal slats and recessed lighting. The walls are light blue and feature large framed pictures of fish. The floor has a dark wood and light-colored striped pattern. Numerous tables are set with white tablecloths, white plates, and wine glasses. White chairs with blue and white striped seats are arranged around the tables. A stainless steel railing runs along the right side of the dining area. In the background, a kitchen area is visible through a glass partition. A fire extinguisher is mounted on the wall to the right.

LA PULPERÍA DE MILA

Descripción:

Junto al parque del Retiro se ubica un gallego en toda regla. Como su nombre indica el pulpo en este local es el rey, a feira, a la brasa, en vinagreta, en tortilla o en arroz, hay para todos los gustos.

Su decoración con grandes toldos de rayas azules y blancas hace pensar al comensal en el paseo marítimo de cualquier pequeño puerto del norte. Merluza de pincho, zamburiñas al horno, empanada casera completan la estampa gallega

Su carta gira en torno a una cocina de mercado de corte tradicional, con ligeros guiños de Galicia. Además de pulpo; Mila ofrece una amplia selección de pescados y carnes de la tierra, así como sus típicos mariscos y de postres caseros todo ello regalo con los mejores caldos de la tierra a destacar su Albariños y Ribeiros que se pueden degustar en copas o en sus típicos cuencos de cerámica blanca.

Sabores sugerentes que se renuevan con asiduidad. Espacio agradable que cuenta con espacios íntimos y con privados muy adecuados para comidas de negocios o eventos familiares con capacidad hasta para 20 personas.

LA PULPERÍA DE MILA

Decoración moderna y vanguardista con distintos ambientes.

Cocina: de Mercado Tradicional gallega.

Aforo: 110 pax

Precio Medio carta: 45.00€

Precio Menús Grupo a partir de: 35.00€

Domingos noches cerrado

Servicio de Aparcacoches.

Metro: Velázquez

www.lapulperiademila.com



LA PLAYA



LA PLAYA

Descripción:

En 1943 abrió sus puertas, en el barrio de Chamberí, esta clásica casa de comidas que ahora regenta Grupo Oter. En su decoración se han mantenido elementos como las paredes forradas de madera e intercaladas con láminas de latón que destilan autenticidad. Sabor a ese Madrid de siempre, con una cocina casera elaborada con las mejores materias primas y toques de hoy.

Aún se pueden degustar platos castizos propios de las viejas tascas ilustradas como los callos “con mucho morro”, las mollejitas de cordero al aroma de Jerez o el zancarrón de ternera asado en su propio jugo, que conviven junto a otras creaciones con un corte más actual como la sopa de pescadores al Pernod, el arroz negro a la tinta de choco o el solomillo de buey al foie fresco de pato.

LA PLAYA

Decoración

Cocina casera y tradicional

Aforo: 67 pax

Precio Medio carta: 45.00€

Precio Menús Grupo: a partir de 42.00€

Domingos noches cerrado

Servicio de Aparcacoches.

Metro: Quevedo

www.restaurantelaplaya.com





PEDRALBES



PEDRALBES

The background image shows the interior of the Pedralbes restaurant. It features a checkered floor, a bar with various bottles, and a staircase with a white balustrade. The lighting is warm and modern, with a large chandelier hanging from the ceiling.

Descripción:

Hay algo en Pedralbes que recuerda al palacio real del mismo nombre. Probablemente ese aire noble lo otorga una decoración elegante y simple, de línea muy puras, que se apoya en una serie notable de cuadros de temática mediterránea como también lo es su cocina.

Amplia la zona de tapeo y enorme parrilla a la vista donde hacer los calçots, butifarras y todo tipo de carnes se convierte en una delicia.

En los comedores de sus dos plantas, se pueden recrear con sugerentes platos como el arroz con gamba roja de Palamós, el bacalao gratinado sobre compota de manzana y alioli de miel o la butifarra a la brasa con monchetas, todo ello regado con los vinos de una escogida bodega.

Mención especial la romántica, cálida y acogedora terraza que nos hace olvidar que estamos en pleno Azca.

PEDRALBES

Decoración elegante y líneas depuradas.

Cocina: Mediterránea

Aforo: 180 pax

Precio Medio carta: 50.00€

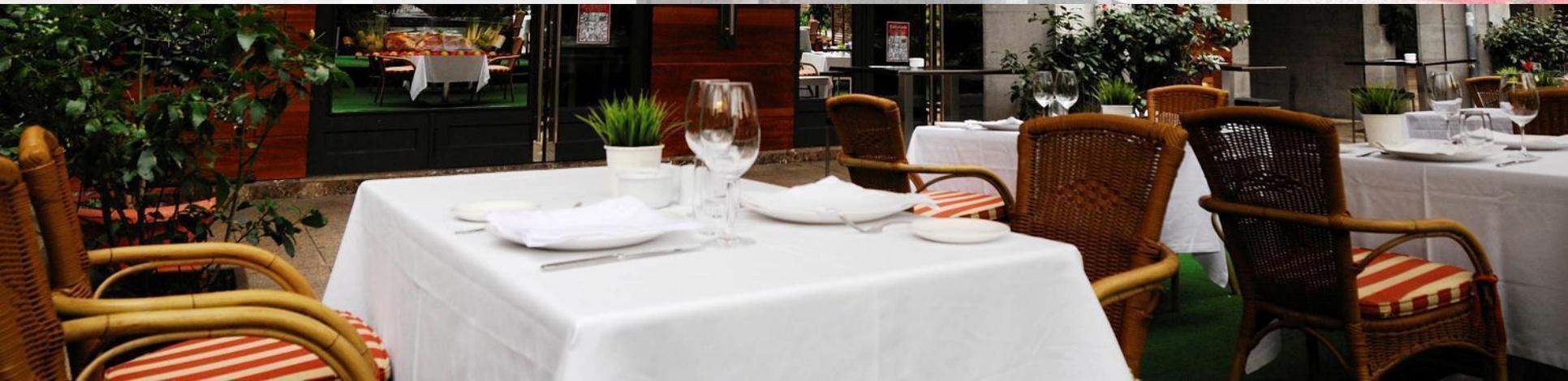
Precio Menús Grupo: a partir de 46.00 €

Domingos noches cerrado

Servicio de Aparcacoches.

Metro: Nuevos Ministerios

www.restaurantepedralbes.com



LA LEÑERA



LA LEÑERA

Descripción:

Su nombre evoca calidez y esta sensación es la que prima en La Leñera. Este restaurante es un acogedor rincón en el que se puede disfrutar de una excelente comida en un ambiente distendido.

La madera natural, tintada en diversas tonalidades, destaca en la decoración de sus dos plantas. Al franquear la puerta de entrada nos encontramos una espléndida barra dispuesta para recibir al visitante antes de pasar a la mesa pero también apta para degustar sus generosas raciones. Le sucede un comedor amplio y espacioso decorado con aperos y utensilios tradicionales y con una estupenda cava vista, que presenta las botellas sobre los muros sujetas por estructuras de forja.

Al fondo de este salón se sitúa la parrilla a la vista de los clientes y en la que se preparan magníficas carnes rojas a fuego lento con carbón de encina.

En la planta baja se encuentra un segundo comedor, con una decoración absolutamente diferente en la que destaca un trampantojo con una escena campestre. Una atmósfera luminosa y versátil articulada de manera que el espacio se puede compartimentar en privados para aquellos de deseen mayor privacidad.

Ambientación rústica para una cocina sólida que nos ofrece la empanada La Leñera (diferente cada día), unas habas tiernas con chopitos a la marinera, un revuelto de morcilla montañesa con piñones, un rape en salsa de oricios o un entrecote de buey a la parrilla, entre otras sugerencias.

LA LEÑERA

Decoración: Clásica decoración del los restaurantes del Norte de España

Cocina: De Norte

Aforo: 180 pax

Precio Medio carta: 56.00 €

Precio Menús Grupo: a partir de 56.00 €

Domingos noches cerrado

Servicio de Aparcacoches

Metro: Orense

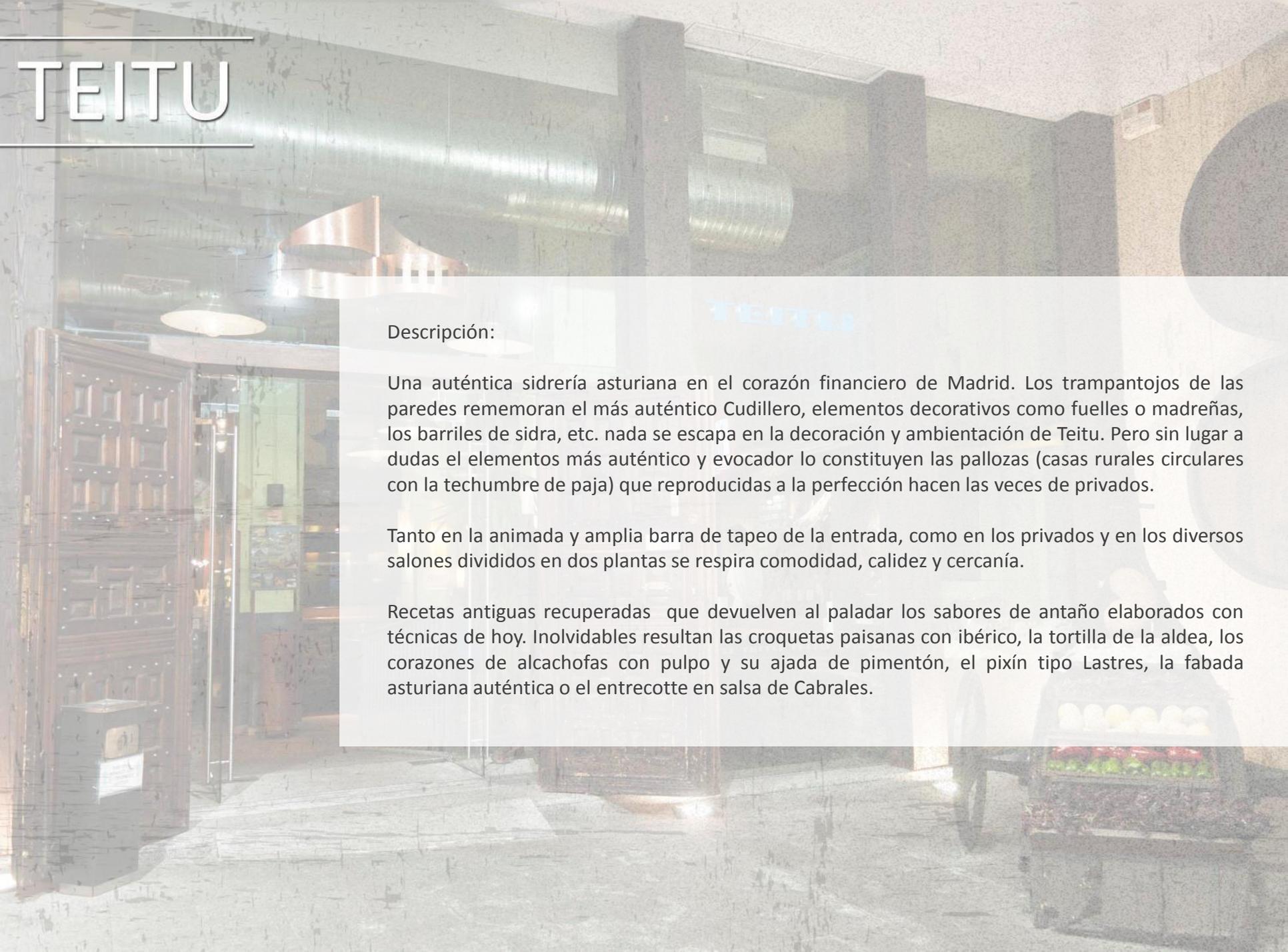
www.lalenera.com



TEITU



TEITU



Descripción:

Una auténtica sidrería asturiana en el corazón financiero de Madrid. Los trampantojos de las paredes recuerdan el más auténtico Cudillero, elementos decorativos como fuelles o madreñas, los barriles de sidra, etc. nada se escapa en la decoración y ambientación de Teitu. Pero sin lugar a dudas el elemento más auténtico y evocador lo constituyen las pallozas (casas rurales circulares con la techumbre de paja) que reproducidas a la perfección hacen las veces de privados.

Tanto en la animada y amplia barra de tapeo de la entrada, como en los privados y en los diversos salones divididos en dos plantas se respira comodidad, calidez y cercanía.

Recetas antiguas recuperadas que devuelven al paladar los sabores de antaño elaborados con técnicas de hoy. Inolvidables resultan las croquetas paisanas con ibérico, la tortilla de la aldea, los corazones de alcachofas con pulpo y su ajada de pimentón, el pixín tipo Lastres, la fabada asturiana auténtica o el entrecôte en salsa de Cabrales.

TEITU

Decoración moderna y vanguardista con distintos ambientes.

Cocina: Mariscos y Pescados.

Aforo: 300 personas

Precio Medio carta: 56.00€

Precio Menús Grupo: a partir de 56.00 €

Abierto todos los días.

Servicio de Aparcacoches.

Metro: Cuzco

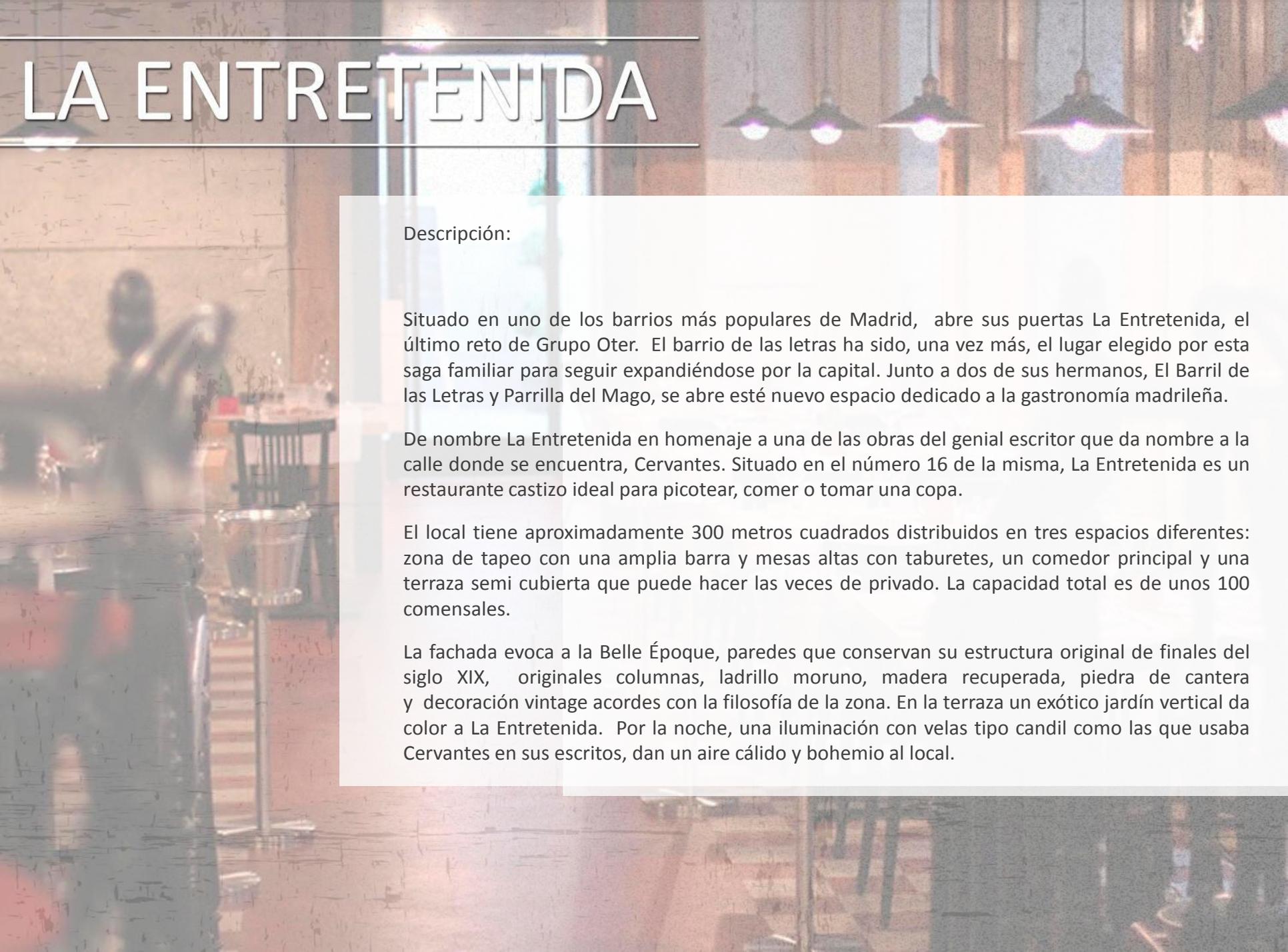
<http://www.teituidreria.com/>





LA ENTRETENIDA

LA ENTRETENIDA



Descripción:

Situado en uno de los barrios más populares de Madrid, abre sus puertas La Entretenida, el último reto de Grupo Oter. El barrio de las letras ha sido, una vez más, el lugar elegido por esta saga familiar para seguir expandiéndose por la capital. Junto a dos de sus hermanos, El Barril de las Letras y Parrilla del Mago, se abre este nuevo espacio dedicado a la gastronomía madrileña.

De nombre La Entretenida en homenaje a una de las obras del genial escritor que da nombre a la calle donde se encuentra, Cervantes. Situado en el número 16 de la misma, La Entretenida es un restaurante castizo ideal para picotear, comer o tomar una copa.

El local tiene aproximadamente 300 metros cuadrados distribuidos en tres espacios diferentes: zona de tapeo con una amplia barra y mesas altas con taburetes, un comedor principal y una terraza semi cubierta que puede hacer las veces de privado. La capacidad total es de unos 100 comensales.

La fachada evoca a la Belle Époque, paredes que conservan su estructura original de finales del siglo XIX, originales columnas, ladrillo moruno, madera recuperada, piedra de cantera y decoración vintage acordes con la filosofía de la zona. En la terraza un exótico jardín vertical da color a La Entretenida. Por la noche, una iluminación con velas tipo candil como las que usaba Cervantes en sus escritos, dan un aire cálido y bohemio al local.

LA ENTRETENIDA

Decoración vintage. Fachada de finales del siglo XIX

Cocina: Castiza, comer y tapear

Aforo: 100 personas

Abierto todos los días

13:00 a 16:30 horas y de 21:00 a 00:30 horas

Guardarropa

Precio medio restaurante: 30-35 €

www.laentrenida.com



The image shows the interior of a restaurant named "Colonial Norte". The room is well-lit with warm, yellowish light. The ceiling is made of light-colored wood panels with several white ceiling fans and spherical pendant lights. The walls are white with decorative columns. Large windows with dark frames and diamond-patterned panes are visible in the background. The floor is covered in a red and white checkered tile pattern. Numerous tables are set with white tablecloths, white plates, and glasses. Dark brown wicker chairs are arranged around the tables. A large green plant is positioned near the center of the room. The overall atmosphere is clean, bright, and inviting.

COLONIAL NORTE

COLONIAL NORTE

Descripción:

Colonial Norte ubicado en la antigua Estación del Norte, diseñada por Gustavo Eiffel en 1876, es un espacio único en un lugar inigualable ideal para albergar cualquier tipo de celebración.

Cuenta con tres plantas que se comunican a través de una escalera interior y un ascensor acristalado. En el nivel inferior se encuentra la recepción y una amplia terraza urbana que se puede utilizar cualquier época del año. En la planta intermedia está situado el restaurante ambientado a modo de casa colonial.

El patio interior mantiene el suelo original de cerámica hidráulica. Destaca su techo acristalado y su mobiliario de ratán. Estancias de madera y piedra son los reservados del restaurante, con capacidad desde 8 hasta 60 comensales. También se utilizan como salas de reunión de grupos de empresa y son divisibles por paneles abatibles.

En la parte alta, está Colonial Club, con impresionantes vistas a la puerta del San Vicente y al Palacio Real. Arquitectura singular, diseño vanguardista y cosmopolita de un aire neoyorkino.

Pero si algo destaca en Colonial Norte es su gastronomía, impronta del Grupo Oter que conjuga la cocina de mercado con modernas propuestas culinarias. Una enorme cava de vinos con más de 150 referencias complementa este espectáculo gastronómico.

En el restaurante, privados modulables que le permitirán mayor privacidad.

En la Sala Colonial, conciertos de música en vivo, discoteca. Música Dj y copas hasta la madrugada.

COLONIAL NORTE

Decoración clásico estilo colonial y su sala moderna y vanguardista.

Cocina: Mediterránea, de Mercado.

Aforo: 190/200 pax restaurante.

Aforo: 450 pax Sala Colonial/Discoteca en cóctel, 600 pax en copas.

Precio Medio carta: 50 euros

Precio Menús Grupo: a partir de 46 euros

Domingos noches cerrado el restaurante y Sala Colonial/Discoteca

Lunes cerrado Sala Colonial/Discoteca.

Servicio de Aparcacoches.

Metro: Príncipe Pío

www.colonialnorte.net



The image shows a modern restaurant interior with a prominent staircase. The staircase has a white wall and a metal railing, and is set against a large window with vertical wooden slats. The dining area features several tables, some with chairs and some with a blue tablecloth. There are potted plants and a hanging light fixture. The text 'RETO BAR' is overlaid in white on the left side of the image.

RETO BAR

RETO BAR

Descripción:

RETO BAR, un lugar en el que disfrutar de una agradable experiencia con los tuyos, con una buena cena, tomando una copa y siempre con la mejor música.

Restaurante, afterwork y disco.

Abierto ininterrumpidamente de 13:00h a 6:00h (Cocina hasta las 2:00h).

Ven a conocer el nuevo multiespacio de Grupo Oter.

¡Acepta el RETO!

RETO BAR

Aforo: 300 pax

Precio Medio carta: 30€

Metro: CUZCO

Restaurante afterwork abierto

ininterrumpidamente de 13:00h a 1:00h

Disco abierta de 11:00h a 6:00h de la madrugada

Aceptamos todas las tarjetas

Disponemos de aparcacoches

www.reto.com



GAYARRE



GAYARRE

Descripción:

Situado en pleno centro financiero de Madrid, aquí podrá encontrar un lugar donde disfrutar de los momentos de ocio y pasar las mejores noches en un ambiente clásico y elegante. El local perfecto para tomar una copa cómodamente en sus diversos salones o en una de las cuatro barras

Además, cuenta con una barra de Gin-Tonic & Cocktail, donde se elaboran una interesante selección de las mejores Ginebras Premium preparadas de manera profesional y servidas con auténtica tónica de quinina natural. Cabe destacar, el Gin Tonic Gayarre Up galardonado recientemente en el concurso Schweppes, como el Gin Tonic más original en el certamen.

Además, Gayarre presenta una amplia selección de Cocktails internacionales, tropicales o sin alcohol, donde destaca su mojito, elaborado con azúcar blanquilla y hierbabuena macerada 48 horas antes para que se concentre todo su sabor, dándole así, toda la esencia de la mezcla dulce y la sequedad del ron blanco.

Las dimensiones del local con más de 300 metros cuadrados, el acondicionamiento del mismo (pantalla gigante y audiovisuales) unido a la mejor música y gastronomía de Madrid, convierten a Gayarre en un espacio idóneo para realizar cualquier tipo de cóctel, presentación o evento de empresa

Cuando Madrid cierra sus ojos, Gayarre nos abre sus puertas.

GAYARRE

Aforo: 400 pax

Precio Medio carta: 10€

Cerrado Domingo Noche

Metro: Nuevos Ministerios.

www.gayarrecopas.com



The image shows the interior of a wine cellar or bar. A long, thick wooden bar runs across the middle of the frame. On the bar, there are several wine glasses, a bottle of champagne, and other items. Below the bar, there are wooden shelves holding various wine bottles and boxes, including one labeled 'DALMAU' and another 'CERVOS'. The background is filled with dark blue shelves stocked with numerous wine bottles. The lighting is warm, with several brass pendant lamps hanging from the ceiling. The overall atmosphere is cozy and sophisticated.

VINOTECA EL TELÉGRAFO

VINOTECA EL TELÉGRAFO

El Grupo Oter posee una tienda física Vinoteca “El Telégrafo” en la Calle Padre Damián 46, al cobijo de unos de los más consolidados restaurantes marisquerías con el que comparte nombre: El Telégrafo.

Su sumiller sugiere personalmente sobre los mejores productos que allí se encuentran. Si el cliente lo desea, puede bien obtener de un 10% de descuento presentando cualquier factura que acredite que ha visitado alguno de los 21 establecimientos que el Grupo Oter posee en la capital o puede hacer uso de su tarjeta de idealización beneficiándose de un 5% de rebaja en sus compras (no acumulable a otras ofertas) o incluso canjear sus puntos con las mismas condiciones que en los restaurantes.

También posee tienda de vinos online: www.vinotecaeltelegrafo.com. Bajo el paraguas de “vinoteca El Telégrafo”, el cliente que visita la página descubre una completa selección vinos con más de 1.000 referencias nacionales e internacionales. También puede encontrar excelentes marcas de whisky, ginebra, ron, vodka, champagne y una gran selección de productos gourmet.

Gracias a su sistema se puede localizar con gran facilidad el producto que se desea mediante un moderno buscador y un filtro de precio. Los artículos se agrupan en función de la denominación de origen, tipo de destilado, marca o bodega. La compra se realiza de manera rápida y sencilla mediante tarjeta de crédito o Paypal siendo el envío gratuito en pedidos superiores a 150€, pudiendo tener el cliente la mercancía en su domicilio en tan sólo 5 días.

VINOTECA EL TELÉGRAFO

A large wine cellar with many bottles on shelves. The shelves are dark blue or black metal frames. The bottles are of various shapes and sizes, some with labels. The lighting is warm and focused on the bottles.

Precio Medio carta: 5.00€

Sábados tarde y domingo cerrado

Servicio de Aparcacoches.

Horario: de 10:30 a 14:30/ 16:30 a 20:30

Metro: Cuzco

www.vinotecaeltelegrafo.com





GRUPO OTER
restaurantes

2015
