

colonialnorte

Paseo de la Florida, s/n 28008 Madrid

T- 91 540 18 48



**MENÚS
DE
GRUPO**



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com

MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2017)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Crema caliente de trigueros y crujiente de ibérico

Selección de croquetas (de ibérico y boletus)

Coca de verduras asadas, Mozzarella y tomates deshidratados a la albahaca

Ensalada mezclum, champiñón fresco, queso Feta, nueces y manzana verde al aliño de Módena

Para seguir (a elegir uno)

Merluza de Celeiro al horno con verduras al-dente

o

Carrillera de ternera estofada al vino de Madrid

El dulce final

Brownie casero de frutos secos y crema helada de vainilla

Café Árábica e infusiones naturales

Tejas gigantes artesanales

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Nuestra bodega

Vino blanco

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%

Vino tinto

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

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 43,50€

10% I.V.A. incluido

MENÚ 2

(Validez hasta mayo de 2017)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Crema caliente de patata trufada y boletus

Corte de jamón ibérico de montanera

Saquitos crujientes de queso cremoso y carabineros

Ensalada de Mozzarella, tomates deshidratados y rúcola al pesto suave

Segundos platos

(A elegir uno)

Lomo de lubina de pincho a la escama de patata

o

Medallón de solomillo de ternera retinta al jugo de Oporto y ajos tiernos

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas gigantes de almendra

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

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

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

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 48,00 €

10% I.V.A. incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*

MENÚ 3

(Validez hasta mayo de 2017)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Crema caliente de calabaza y puerro

Huevos camperos estrellados en nido crujiente con jamón ibérico y boletus

Tortita de camarones en salsa Romesco

Ensalada de bonito escabechado, tomate fresco y cebolla morada

Segundos platos

(A elegir uno)

Rape de tripa negra a la Donostiarra

o

Pularda estofada al espumoso con cebolla francesa glaseada

El dulce final

Tarta de queso con confitura de frutos rojos

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas gigantes de almendra

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

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

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

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

Aguas minerales (con o sin gas),

cervezas y refrescos

Precio por persona 52,00 €

10% I.V.A. incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*

MENÚ 4

(Validez hasta mayo de 2017)

Platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Consomé de ave al Jerez

Corte de jamón ibérico de montanera

Ensaladilla rusa de merluza de Burela

Taquitos de merluza a la Andaluza con mahonesa de lima

Segundos platos

(A elegir uno)

Corte de bacalao "Alta Cocina" al Pilpil

o

Solomillo de ternera braseada a la mostaza antigua con patatas duquesa

El dulce final

Tiramisú clásico de Mascarpone y su Amaretto

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas gigantes de almendra

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

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

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

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

Aguas minerales (con o sin gas),

cervezas y refrescos

Precio por persona 55,00 €

10% I.V.A. incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*

MENÚ 5

(Validez hasta mayo de 2017)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Bisqué de carabineros

Corte de jamón ibérico de montanera

Foie fresco de pato con confitura de higos

Gamba blanca de Huelva hervida

Segundos platos

(A elegir uno)

Rodaballo al horno con atadillo de trigueros y tocineta ibérica

o

Tostón de cochinillo asado a la escama de sal

El dulce final

Sotobó de chocolate fluido y crema helada de vainilla

Tejas gigantes de almendra

Café Árábica e infusiones naturales

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (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%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.- Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

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

Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 59,50 €

10% I.V.A. incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*