



Basílica, 15-17 28020 Madrid  
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15



**MENÚS  
DE  
GRUPO**



**GRUPO OTER**  
restaurantes  
[www.grupo-oter.com](http://www.grupo-oter.com)



Basílica, 15-17 28020 Madrid  
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15

## MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2016)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte

Tomates aliñados con lomos de bonito, sal de escama y aceite de oliva virgen

Brandada de Bacalao Gratinada

Dados de corvina macerados al limón

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio, "para no mancharse"

o

Cazuela de merluza de pincho a la Gallega con pimentón de la Vera

o

Lomo de buey a la parrilla con verduras al romero

### El dulce final

Tarta de queso con coulis de frambuesa

Café Árábica e infusiones naturales

Delicias de coco

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

### Nuestra bodega

#### Vino blanco (Magnum)

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

#### Vino tinto (Magnum)

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

Aguas minerales (con o sin gas)

**Precio por persona 41,00**

**10% I.V.A. no incluido**

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



Basílica, 15-17 28020 Madrid  
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15

## **MENÚ II**

**(Válido hasta octubre de 2016)**

### **Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte  
Langostinos de Sanlúcar cocidos en agua de mar  
Calamares de potera a la parrilla o a la Andaluza  
Pulpo cocinado a la brasa con Alioli

### **Para seguir (a elegir uno)**

Arroz seco con verduritas y chipirones  
○  
Rape de tripa negra dorado con sus ajos  
○  
Baby de carne roja a la parrilla con sal Maldón

### **El dulce final**

Tiramisú tradicional con su Amaretto  
  
Café Arábica e infusiones naturales  
Delicias de coco  
(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

### **Nuestra 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 46,00€**

**10% I.V.A. no incluido**

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



Basílica, 15-17 28020 Madrid  
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15

## **MENÚ III**

**(Válido hasta octubre de 2016)**

### **Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte

Gamba blanca de Huelva cocida

Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño

Pulpo de pedrero a la gallega con sus cachelos

### **Para seguir (a elegir uno)**

Arroz Marinero seco con carabineros de Isla

o

Lubina salvaje con escama de patata y vinagreta templada

o

Solomillo de vaca mayor con patatas moradas torneadas

### **El dulce final**

Hojaldre de manzana elaborado al momento

Café Árábica e infusiones naturales

Delicias de coco

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

### **Nuestra 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 49,50€**

**10% I.V.A. no incluido**

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



Basílica, 15-17 28020 Madrid  
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15

## MENÚ IV

(Válido hasta octubre de 2016)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte

Gambas rojas de Santa Pola cocidas o a la parrilla

Almejas de Carril a la sartén con un toque picante

Croquetas caseras del Chef (2 Uds. por persona)

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero seco con bogavante nacional

o

Rodaballo a la brasa con Bilbaína templada

o

Chuleta de buey a la brasa con salteado de puerros

### El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

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

### Nuestra 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 54,00€**

**10% I.V.A. no incluido**

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