



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



**MENÚS
DE
GRUPO**



GRUPO OTER
restaurantes
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 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 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.*