



La pulpería
de Mila

Lagasca, 11 28001 Madrid
Tfno. 91 576 00 85
Tfno./Fax 91 577 79 24



MENÚS
DE
GRUPO



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com



MENÚ I

(Válido hasta mayo de 2017)

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA (1 plato cada 4 personas)

Alcachófas floreadas a la parrilla con sal Maldón (2 Uds. por persona)

Empanada de la Aldea de pulpo y zamburiñas

Tortilla melosa de patatas y cebolla pochada

Croquetas caseras del Chef (2 Uds. por persona)

A ELEGIR UNO

Caldeiro de arroz a la marinera limpio

o

Chípirones de costa a la parrilla con sal de ajo

o

Carrillera guisada al vino Mencía

EL DULCE FINAL

Tarta de almendras casera

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas de almendra

BODEGA

BLANCO (Magnum)

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

TINTO (Magnum)

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

Aguas minerales (con o sin gas)

PRECIO POR PERSONA 38,50€

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.



MENÚ 2

(Válido hasta mayo de 2017)

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA (1 plato cada 4 personas)

Ensalada de ventresca de bonito con tomate pelado y cebolleta
Tortilla melosa de puerros y merluza de pincho
Mero adobado al limón
Pulpo con cachelos como lo preparan en Galicia

A ELEGIR UNO

Caldereta de arroz con verduras de la Huerta
o
Merluza de Celeiro con patatinas, aceite y aiada de pimentón
o
Tacos de carne roja salteados con ajos rústico

EL DULCE FINAL

Filloas caseras
("Blondas" rellenas de crema pastelera, fritas con canela y azúcar)

Café Arábica e infusiones naturales
Tejas de almendra

BODEGA (A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO) Magnum

BLANCO

(D.O.: Albariño) Martín Códax - Albariño 100%
(D.O.: Ribeiro) Neno de Somoza - Godello 100%

TINTO

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot)

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

PRECIO POR PERSONA 41,50€
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.*



MENÚ 3

(Válido hasta mayo de 2017)

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA (1 plato cada 4 personas)

Fuente de gambas blancas especiales cocidas
Zamburiñas al horno con Albariño (2 Uds. por persona)
Calamar de potera con asadillo de pimientos
Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave

A ELEGIR UNO

Caldero de arroz con carabinero de Isla Cristina
o
Rape de tripa negra con refrito de ajo-guindilla
o
Entrecot de vaca gallega a la parrilla

EL DULCE FINAL

Leche frita al momento (flambeada con orujo blanco)

Café Arábica e infusiones naturales
Tejas de almendra

BODEGA (A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO) Magnum

BLANCO

(D.O.: Albariño) Martín Códax - Albariño 100%.
(D.O.: Ribeiro) Neno de Somoza - Godello

TINTO

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot)

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

PRECIO POR PERSONA 45,00€
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.*



MENÚ 4

(Válido hasta mayo de 2017)

VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA (1 plato cada 4 personas)

Ensaladilla rusa de merluza de pincho
Almejas de carril a la sartén ligeramente picantes
Fuente de carabineros de Isla a la parrilla
Pulpo a la Gallega y sus cachelos

A ELEGIR UNO

Caldereta de arroz con bogavante nacional
o
Trancho de rodaballo salvaje a la Gallega
o
Solomillo de vaca mayor a las brasas con pimientos asados

EL DULCE FINAL

Hojaldre de manzana con helado de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales
Tejas de almendra

BODEGA (A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO) Magnum

BLANCO

(D.O.: Albariño) Martín Codax - Albariño
(D.O.: Ribeiro) Neno de Somoza - Godello

TINTO

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Mencía, Tempranillo y Bastardo
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot)

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

PRECIO POR PERSONA 47,00€

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.*