



Claudio Coello, 71 28001 Madrid  
Tfno. 91 431 67 70 /71

Three white icons of a fork, a spoon, and a knife are arranged vertically in the center of a dark grey square. The square is surrounded by a dense, chaotic pattern of thin, light grey lines that resemble a scribble or a rough sketch.

## MENÚ DE GRUPO



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

## MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2017)

### Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte  
Lomos de Bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta dulce  
Huevos rotos con Piperrada y laminado de bacalao confitado  
Croquetas caseras, diferentes cada día

### Segundo plato (a elegir uno)

Risotto de boletus con trufa negra y teja de Parmesano

o

Merluza confitada a la crema de puerros

o

Entrecôte de carne roja con patatas al romero y tomate provenzal

### El final más dulce

Milhojas de hojaldre templado con frambuesas silvestres

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

### Nuestra bodega

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo

Vinos tintos (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia - Tempranillo

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 44,00€

10% I.V.A. no incluido

## MENÚ II

(Validez hasta mayo de 2017)

### Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte  
Burrata Pugliese con rúcula y tomate fresco  
Rabas de calamar de potera con sabor a mar  
Pulpo a la brasa al alioli suave

### Segundo plato (a elegir uno)

Lasagna de cangrejo real  
o  
Bacalao "Alta Cocina" al Pilpil en cuscús de gambas y trigueros  
o  
Baby de carne roja a la parrilla con tomate a las finas hierbas

### El final más dulce

Delicias de "Dos chocolates" (Blanco y negro)  
  
Café Arábica e infusiones naturales  
Delicias de coco

### Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%  
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

#### Vinos tintos (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. no incluido

## MENÚ III

(Validez hasta mayo de 2017)

### Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón de montanera cortado a cuchillo

Gamba blanca cocida de Isla Cristina

Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldón (2 Uds. por persona)

Txangurro de centollo a la Donostiarra

### Segundo plato (a elegir uno)

Caldereta de arroz marinero con choco y almejas

o

Rape al horno con su ajada suave de limón

o

Taco de solomillo de vaca mayor a la parrilla con foie al Oporto

### El final más dulce

Tarta de queso con yema tostada

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

### Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vinos blancos (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%

#### Vinos tintos (Magnum)

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

(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 52,00€**

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

## MENÚ IV

(Validez hasta mayo de 2017)

### Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Gamba roja de Jávea, cocida o a la parrilla

Almejas especiales a la sartén

Salteado de setas de temporada con huevos poché

### Segundo plato (a elegir uno)

Caldereta de arroz con bogavante gallego

o

Tronco de rodaballo con verduritas de temporada

o

Tostón de cochinitillo asado en jugo

### El final más dulce

Soufflé de chocolate Guanaja

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

### Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vinos blancos (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%

#### Vinos tintos (Magnum)

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

(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 57,00€**

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