



"LA MAGIA DEL FUEGO, LA MAGIA DEL MAGO"

En *El Mago* somos especialistas en carnes a la parrilla. Si otro día le apetecen productos del mar, visite *El Barril de Las Letras*, aquí al lado C/ Cervantes nº28

MENÚ DE GRUPO



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com



"LA MAGIA DEL FUEGO, LA MAGIA DEL MAGO"

En *El Mago* somos especialistas en carnes a la parrilla. Si otro día le apetecen productos del mar, visite *El Barril de Las Letras*, aquí al lado C/ Cervantes nº28

MENÚ I

(Validez hasta octubre de 2016)

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Ensalada Cesar, con aguacate, tostones y salsa rosa
Berenjenas chips con queso de cabra y miel de romero
Butifarra fresca a las brasas con sus monchetas
Croquetas cremosas de ibérico (2 por persona)

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Brocheta de pixín al horno con verduritas de temporada

o

Salteado de ternera roja en su jugo con ajos tiernos

o

Hamburguesa Especial del Mago

(Carne roja, Parmesano, mezclum, tomate fresco, cebolla pochada y trufa negra)

LA DULCE TENTACIÓN

Cre moso de arroz con leche

Café Arábica e infusiones naturales

NUESTRA BODEGA

Vinos blancos (Magnum)

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

Vinos tintos (Magnum)

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

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 39,50€

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.



"LA MAGIA DEL FUEGO, LA MAGIA DEL MAGO"

En *El Mago* somos especialistas en carnes a la parrilla. Si otro día le apetecen productos del mar, visite *El Barril de Las Letras*, aquí al lado C/ Cervantes nº28

MENÚ II

(Validez hasta octubre de 2016)

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Ensalada verde de frutas frescas de temporada y nueces caramelizadas
Buñuelos de bacalao con Ajoblanco (2 por persona)
Huevos camperos con patatas y chistorra de arbizu
Puerros braseados y confitados con su Romesco

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Merluza de Burela a la bilbaina suave con pimientos de cristal confitados
o
Broqueta de solomillo de vaca mayor macerado a las finas hierbas con verduras ecológicas
o
Picantón de grano braseado al Romero

LA DULCE TENTACIÓN

Panna Cotta con frutos rojos a la Piamontesa

Café Arábica e infusiones naturales

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 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.



"LA MAGIA DEL FUEGO, LA MAGIA DEL MAGO"

En *El Mago* somos especialistas en carnes a la parrilla. Si otro día le apetecen productos del mar, visite *El Barril de Las Letras*, aquí al lado C/ Cervantes nº28

MENÚ III

(Validez hasta octubre de 2016)

Para compartir

(1 plato para cuatro personas)

Jamón de montanera al corte con pan Cristal con tomate aliñado
Carpaccio de solomillo al aliño suave de limón, rucola y teja de Parmesano
Alcachofas floreadas a la parrilla (2 Uds. por persona)
Rabas de calamar fritas al momento

Segundo plato (a elegir)

Lubina de pincho al horno estilo Orio con verduras al dente

o

Entrecot de vaca mayor a la parrilla al punto de sal

o

Costillitas de cordero lechal a las brasas

La dulce tentación

Tiramisú del Mago

Café Arábica e infusiones naturales

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 44,00€ - 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.



"LA MAGIA DEL FUEGO, LA MAGIA DEL MAGO"

En *El Mago* somos especialistas en carnes a la parrilla. Si otro día le apetecen productos del mar, visite *El Barril de Las Letras*, aquí al lado C/ Cervantes nº28

MENÚ IV

(Validez hasta octubre de 2016)

Para compartir

(1 plato para cuatro personas)

Jamón ibérico de bellota con pan cristal, tomate fresco y aceite de oliva
Terrina de foie gras artesano
Pulpo de pedrero braseado con mahonesa citrica
Mero adobado al estilo de San Fernando

Segundo plato (a elegir)

Bacalao alta cocina braseado con puerros confitados

o

Solomillo de vaca mayor al carbón a la mostaza antigua

o

Chuleta de lomo alto al corte al punto de sal con patata asada a las finas hierbas

La dulce tentación

Soufflé de chocolate caliente con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

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 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.