



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84



**MENÚS
DE
GRUPO**



GRUPO OTER
restaurantes



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84

MENÚ I

(Válido hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Salmorejo cordobés con virutas de ibérico y huevos de codorniz
Ensaladilla rusa tradicional de gamba
Zamburiñas gratinadas al Albariño
Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados

Para seguir (a elegir uno)

Arroz marinero limpio, *"para no mancharse"*

o

Chipirones de anzuelo a la parrilla y aceite de Ajili Mojili

o

Daditos de solomillo salteados al Oporto

El dulce final (a elegir uno)

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Sorbete de limón al Cava

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

Nuestra bodega

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavía Crianza - Tempranillo

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 38,50 €

I.V.A. no incluido

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



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84

MENÚ II

(Válido hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte

Ensalada de ventresca con tomate pelado y cebolleta

Croquetas caseras del Chef (2 Uds. por persona)

Chanquetes de alevín con huevos camperos y sal negra

Platos para elegir

Caldero de arroz con verduras de temporada

o

Lomos de bacalao "Dos Gustos" (Pilpil y Vizcaína)

o

Entrecot de vaca mayor a la parrilla con sal Maldón

El dulce final

Crema de tiramisú con soletilla de café y Amaretto

Café Arábica e infusiones naturales

Sorbete de limón al Cava

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

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 gas o sin gas),

cervezas y refrescos

Precio por persona 40,50€

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.*



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84

MENÚ III

(Válido hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte
Langostinos de Sanlúcar cocidos al momento
Rabas de Portosín recién fritas con pimientos asados
Pulpo de pedrero con aceite de pimentón y cachelos

Platos para elegir

Caldereta de arroz con rape y puerros
o
Merluza al horno con veloutte de ibéricos
o
Taco de buey con patatas confitadas

El dulce final

Soufflé de chocolate Guanaja con helado de menta

Café Arábica e infusiones naturales
Sorbete de limón al Cava

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

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

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

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

Precio por persona 42,00€

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.*



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84

MENÚ IV

(Válido hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico cortado a cuchillo

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas

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

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave

Platos para elegir

Caldereta de pescado de roca y choco

o

Tronco de rape de tripa negra con su Ajo-Guindilla

o

Solomillo de buey con foie de pato con la reducción de P.X.

El dulce final

Filloas crujientes de crema pastelera

Café Arábica e infusiones naturales

Sorbete de limón al Cava

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

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 gas o sin gas),
cervezas y refrescos

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.*