



Capitán Haya, 20 28020 Madrid
Tfno.91 556 21 14 / 556 22 60

MENÚ DE GRUPO



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com



Capitán Haya, 20 28020 Madrid
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60

Elaboramos menús especiales para
celebraciones familiares y eventos de
empresa. Consúltenos.

MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2017)

Para compartir

(1 plato para cuatro personas)

Cecina de buey ligeramente ahumada con almendras Marcona
Tomate de la Huerta seleccionado con piparras y aceite de oliva virgen
Empanada *Teitu'* calentita y auténtica
Tortilla paisana típica de Asturias

Segundo plato (A elegir)

Merluza rellena de centollo de la Ría
o
Entrecot de vaca roxa a las brasas

La dulce tentación

Cremoso de arroz con leche
o
Café Arábica e infusiones naturales
Licores de la casa

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.



Capitán Haya, 20 28020 Madrid
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60

Elaboramos menús especiales para
celebraciones familiares y eventos de
empresa. Consúltenos.

MENÚ II

(Validez hasta mayo de 2017)

Para compartir

(1 plato para cuatro personas)

Lomo de bonito de campaña con cebolleta y tomate
Fabes de Navelgas con su compango
Pulpo a la brasa con alioli suave
Huevos estrellados con jamón ibérico y patatinas

Segundo plato (A elegir)

Tronco de bacalao "Alta Cocina" y su pilpil

O

Lomo de vacuno mayor de los valles de Somiedo a la parrilla

La dulce tentación

Leche frita hecha al momento

Café Arábica e infusiones naturales

Licores de la casa

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 45,00€
10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.



Capitán Haya, 20 28020 Madrid
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60

Elaboramos menús especiales para
celebraciones familiares y eventos de
empresa. Consúltenos.

MENÚ III

(Validez hasta mayo de 2017)

Para compartir

(1 plato para cuatro personas)

Jamón ibérico de montanera al corte
Almejas de la costa de Luarca ligeramente picantitas
Fritos de pixín de tripa negra
Fabes de la abuela con pitu estofado

Segundo plato (a elegir)

Lubina al horno con bilbaína suave
o
Tronco de solomillo al foie o al Cabrales

La dulce tentación

Tocino de cielo con helado cremoso de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales
Licores de la casa

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 49,00€
10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.



Capitán Haya, 20 28020 Madrid
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60

Elaboramos menús especiales para
celebraciones familiares y eventos de
empresa. Consúltenos.

MENÚ IV

(Validez hasta mayo de 2017)

Para compartir

(1 plato para cuatro personas)

Jamón ibérico de montanera al corte

Terrina de foie con frutos del bosque

Fabes con almejas de Costa

Buñuelos de bacalao elaborados al momento (2 Uds. por persona)

Segundo plato (a elegir)

Rodaballo salvaje al horno con pimientos confitados

o

Lomo de vaca madurado al carbón de encina

La dulce tentación

Tarta Pantxineta calentita

(Láminas de fino hojaldre rellenas de crema pastelera)

Café Arábica e infusiones naturales

Licores de la casa

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.