

RETO BAR

Orense, 68 28020 Madrid Tfno. 91 571 82 65 www.retoabar@grupo-oter.com

Nuestro **RETO** es hacer que disfrutes con los cinco sentidos, "buen comer, mejor beber" en un ambiente cálido y elegante escuchando la mejor música internacional, siempre en la mejor compañía. **Bienvenido a RETO BAR.**



MENÚ DE GRUPOS



GRUPO OTER
restaurantes

RETO BAR

Orense, 68 28020 Madrid Tfno. 91 571 82 65 www.retoabar@grupo-oter.com

Nuestro **RETO** es hacer que disfrutes con los cinco sentidos, "buen comer, mejor beber" en un ambiente cálido y elegante escuchando la mejor música internacional, siempre en la mejor compañía. **Bienvenido a RETO BAR.**

MENÚ 1

(Validez hasta mayo de 2017)

PARA COMPARTIR

(1 plato cada 4 personas)

Cecina ahumada aliñada con almendras Marcona
Carpaccio de calabacín ecológico con pesto de albahaca, rúcola y piñones
Coca vegetal con verdura braseada, Mozzarella y tomates deshidratados
Huevos de corral fritos con chanquetes y sal negra

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNO)

Lasagna de conejo de monte estofado cebolleta y zanahoria
○
Merluza de pincho con Bilbaina ligera y verduras al dente
○
Confit de pato en su jugo con frutos del bosque
○
Carrillada de ternera al vino Mencía

EL DULCE FINAL

Panna Cotta con naranja, crema de azahar y gelatina de Champagne rosado
○
Café Arábica e infusiones naturales
Dulces de la Casa

BODEGA

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo

Vino tinto (Magnum)

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

Aguas minerales (con o sin gas)

PRECIO POR PERSONA 38,50€

10% I.V.A. INCLUIDO

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

RETO BAR

Orense, 68 28020 Madrid Tfno. 91 571 82 65 www.retoabar@grupo-oter.com

Nuestro **RETO** es hacer que disfrutes con los cinco sentidos, "buen comer, mejor beber" en un ambiente cálido y elegante escuchando la mejor música internacional, siempre en la mejor compañía. **Bienvenido a RETO BAR.**

MENÚ 2

(Validez hasta mayo de 2017)

PARA COMPARTIR

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte

Tartar de tomate silvestre, rúcula, aceite de Arbequina y lascas de Parmesano

Coca Gourmet con crema de champiñones, queso Fontina y trufa negra

Croquetas de ibéricos con rúcula, tomate Cherry y queso curado (2 uds por persona)

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNO)

Raviolis rellenos de foie gras de pato sobre puerro estofado y salsa demi-glace

o

Lomo de lubina de pincho en escama de patata

o

Solomillo a la sartén con finas láminas de foie y jugo de Oporto

EL FINAL MÁS DULCE

Auténtico tiramisú con gelatina de Amaretto y crema helada de turrón

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa

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) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 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 42,50€ / 10% I.V.A. INCLUIDO

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

Nuestro **RETO** es hacer que disfrutes con los cinco sentidos, "buen comer, mejor beber" en un ambiente cálido y elegante escuchando la mejor música internacional, siempre en la mejor compañía. **Bienvenido a RETO BAR.**

MENÚ 3 **(Validez hasta mayo de 2017)**

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota al corte
Tartar de salmón de Alaska con apio, pepino y Grin Hendricks
Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones
Mero adobado con mahonesa de lima

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNO)

Raviolis rellenos de foie gras de pato sobre puerro estofado
con reducción de jugo de carne
o
Merluza de pincho al vapor con Pil-pil de lima y judías salteadas
o
Taco de lomo de buey a la pimienta exótica

EL FINAL MÁS DULCE

Hojaldre de manzana hecho al momento con crema helada de vainilla Bourbon
Café Arábica e infusiones naturales
Dulces de la Casa

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) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vinos tintos (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 47,00€ / 10% I.V.A. INCLUIDO

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

Nuestro **RETO** es hacer que disfrutes con los cinco sentidos, "buen comer, mejor beber" en un ambiente cálido y elegante escuchando la mejor música internacional, siempre en la mejor compañía. **Bienvenido a RETO BAR.**

MENÚ 4 **(Validez hasta mayo de 2017)**

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota al corte
Tarrina de foie fresco de pato en confitura de higos y Amarone
Pulpo braseado a las finas hierbas
Tempura de gambas de costa y trigueros

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNO)

Rissoto de setas de temporada y trufa negra
○
Rape de tripa negra al horno con pimientos en confit
○
Rodaballo a la Donostiarra y patatas panadera
○
Taco de ternera roja con tomate a la Provenzal

EL FINAL MÁS DULCE

Coulant de chocolate negro con crema Chantilly
y crema helada de dulce de leche
Café Arábica e infusiones naturales
Dulces de la Casa

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) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vinos tintos (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 50,00€ / 10% I.V.A.INCLUIDO

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