



**Rte. Gerardo**  
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid  
Tfno. 91 457 94 59  
[www.gerardoalcocer.com](http://www.gerardoalcocer.com)

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





## MENU 1

(Validez hasta agosto de 2018)

### **Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta fresca.

Pulpo de pedrero al aceite de pimientos con sus cachelos.

Croquetas cremosas de carabineros (2 Uds. por persona).

### **Segundo plato (a elegir)**

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Chipirones de anzuelo sobre cebolla pochada al ajili-mojili.

o

Solomillo de vacuno mayor en su jugo a la sartén con ajos tiernos.

### **El final más dulce**

Chessecake hecho en casa con caramelo toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

### **Nuestra bodega**

#### **Vinos blancos (Magnum)**

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

#### **Vinos tintos (Magnum)**

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

Aguas minerales (con gas o sin gas).

**Precio por persona 43,50€**

**10% I.V.A. incluido**



## MENÚ 2

(Validez hasta agosto de 2018)

### **Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensaladilla rusa de merluza de pincho.

Bienmesabe en adobo al estilo de San Fernando con pimientos asados.

Pulpo de pedrero con cachelos al aceite de pimentón.

### **Segundo plato (a elegir)**

Arroz con chipirones de potera y verduritas.

o

Lubina de pincho a la escama de patata con verduras al dente.

o

Entrecot de carne roja al corte con piquillos confitados.

### **El final más dulce**

Cre moso de tiramisú con soletilla de café y Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

### **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) Hacienda Calavia Crianza- Tempranillo 100%

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

Aguas minerales (con gas o sin gas),

Cervezas y refrescos del menú.

**Precio por persona 46,50€**

**10% I.V.A. incluido**



## **MENÚ 3**

*(Validez hasta agosto de 2018)*

### **Primeros platos para compartir**

*(1 plato cada 4 personas)*

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Langostinos de Sanlúcar cocidos en agua de mar.*

*Alcachofas floreadas a la parrilla (2 Uds. por persona).*

*Rabas de calamar fritas con mahonesa de lima.*

### **Segundo plato (a elegir)**

*Fideuá de cabellín estilo Pescadores.*

*o*

*Merluza de celeiro con su ajada de pimentón de la Vera.*

*o*

*Corte de Ternera roja a la mostaza con patatas a las finas hierbas.*

### **El final más dulce**

*Filloas de crema pastelera con crema helada de vainilla.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

### **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) Hacienda Calavia Crianza- Tempranillo 100%*

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

*Aguas minerales (con gas o sin gas),*

*Cervezas y refrescos del menú.*

**Precio por persona 50,00€**

**10% I.V.A. incluido**



## **MENÚ 4**

*(Validez hasta agosto de 2018)*

### **Primeros platos para compartir**

*(1 plato cada 4 personas)*

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Gamba blanca cocida de Isla Cristina.*

*Almejas finas a la sartén.*

*Pulpo de pedrero a las brasas con ali-oli suave.*

### **Segundo plato (a elegir)**

*Arroz marinero con carabineros de Isla Cristina (seco o caldoso).*

*o*

*Rodabalo de anzuelo a horno con verduras de temporada.*

*o*

*Solomillo de vacuno mayor con foie de pato al Pedro Ximénez.*

### **El final más dulce**

*Soufflé de chocolate fluido con helado de vainilla Bourbon.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

### **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) Hacienda Calavia Crianza- 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 gas o sin gas),*

*Cervezas y refrescos del menú.*

**Precio por persona 55,00€**

**10% I.V.A. incluido**