



GOYA, 107 28009 MADRID  
Tfno. 91 431 22 10 / 577 87 68  
[www.elgranbarril.com](http://www.elgranbarril.com)

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



## MENÚ 1

(Validez hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte, con pan cristal con ralladura de tomate, aceite de oliva virgen y escama de sal.

Tartar de tomate silvestre y rúcula con aceite de Arbequina y virutas de Parmesano.

Bienmesabe en adobo con asadillo de pimientos.

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. por persona).

### Segundo plato (a elegir)

Arroz Marinero limpio, para no mancharse.

o

Merluza de Burela a la Bilbaina ligera con verduras de temporada.

o

Dados de solomillo salteados con ajos tiernos.

### El final más dulce

Tocino de cielo al caramelo al PX con crema helada de vainilla .

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

### 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 48,50€

10% I.V.A. incluido

## MENÚ II

(Validez hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte, con pan cristal con ralladura de tomate, aceite de oliva virgen y escama de sal.  
Langostinos de Sanlúcar cocidos con agua de mar.  
Tortillitas de camarones con su romesco.  
Pulpo a la brasa y su alioli suave.

### Segundo plato (a elegir)

Arroz Negro a la tinta del choco.

o

Rape de tripa negra al horno al ajo tostado.

o

Entrecot de vacuno mayor con pimientos de piquillo confitados.

### El final más dulce

Chessecake hecho en casa con caramelo toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

### 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%

#### Vino tinto (Magnum)

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

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

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

Precio por persona 52,50€

10% I.V.A. incluido

## MENÚ III

(Validez hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte, con pan cristal con ralladura de tomate, aceite de oliva virgen y escama de sal.

Gambas blancas de Huelva cocidas.

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

Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimenton .

### Segundo plato (a elegir)

Fideua de cabellín con rape y gambas.

O

Corte de lubina de pincho a la escama de patata.

O

Chuleta de vaca mayor a la parrilla con sal Maldón y patatas a las finas hierbas.

### El final más dulce

Filloas rellenas de crema pastelera al punto de canela.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

### 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%

#### Vino tinto (Magnum)

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

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

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

Precio por persona 58,50€

10% I.V.A. incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.  
Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.*

## MENÚ IV

(Validez hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte, con pan cristal con ralladura de tomate, aceite de oliva virgen y escama de sal.  
Foie mi-cuit a las dos confituras de tomate y cebolla.  
Gamba roja de Denia cocida o parrilla.  
Croquetas de centollo caseras (2 Uds. por persona).

### Segundo plato (a elegir)

Arroz con carabineros de Isla Cristina.

o

Corte de bacalao alta cocina al pil-pil.

o

Solomillo de vacuno mayor a la mostaza antigua .

### El final más dulce

Soufflé de chocolate con crema helada de vainilla.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

### 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) 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 o sin gas),  
cervezas y refrescos del menú.

Precio por persona 60,50€

10% I.V.A. incluido