

# RETO BAR

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

Orense, 68 28020 Madrid Tfno. 91 571 82 65 [retobar@grupo-oter.com](mailto:retobar@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  
GRUPO**



## MENÚ 1

(Validez hasta agosto 2018)

### PARA COMPARTIR

(1 plato cada 4 personas)

Lacón a la Gallega templado.

Buñuelos de bacalao con Ajoblanco (2 Uds por persona).

Coca vegetal con verdura braseada, Mozzarella y tomates deshidratados.

Chips de berenjenas a la miel de romero con laminado de queso de cabra.

### PARA SEGUIR (MEDIAS RACIONES)

Merluza de pincho con Bilbaína ligera y verduras al dente.

y

Carrillada de ternera al vino Mencía.

### EL DULCE FINAL

Arroz con leche casero.

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 39,50€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

## MENÚ 2

(Validez hasta agosto 2018)

### PARA COMPARTIR

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota.

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 (MEDIAS RACIONES)

Lubina de pincho en escama de patata

y

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

### EL FINAL MÁS DULCE

Panna Cotta a la naranja con crema de azahar y gelatina de Champagne rosado.

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) 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).

**PRECIO 44,50€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

## **MENÚ 3**

(Validez hasta agosto 2018)

### **PARA COMPARTIR**

**(1 Plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota al corte.

Calamares de potera a la Andaluza con asadillo de pimientos.

Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.

Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldón.

### **PARA SEGUIR (MEDIAS RACIONES)**

Rape de tripa negra al horno con verduras al dente.

y

Solomillo a la sartén con finas láminas de foie y reducción de Oporto.

### **EL FINAL MÁS DULCE**

Coulant de chocolate negro con crema Chantilly.

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) 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).

**PRECIO POR PERSONA 49,00€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

## **MENÚ 4**

(Validez hasta agosto 2018)

### **PARA COMPARTIR**

**(1Plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tarrina de foie fresco de pato en confitura de higos y Amarone.

Pulpo braseado con mahonesa de lima.

Tempura de gamba de costa y trigueros

### **PARA SEGUIR (MEDIAS RACIONES)**

Rodaballo a la Donostiarra y patatas panadera.

y

Tostón de cochinillo al horno en su jugo.

### **EL FINAL MÁS DULCE**

Surtido de postres de la Casa.

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) Marqués de Murrieta Rva.

- Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

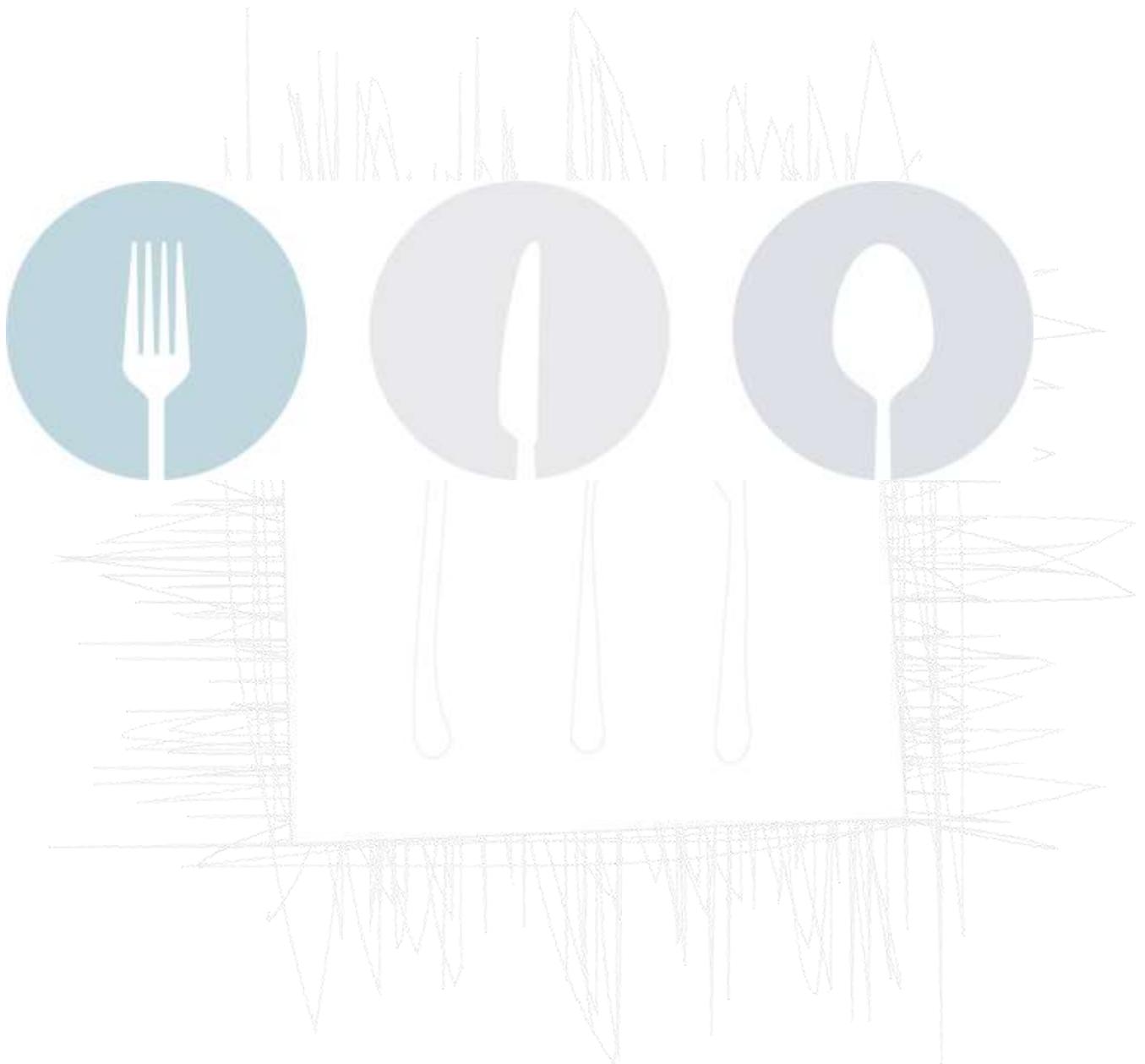
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal

-Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 52,00€**

**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.*