



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84
www.taberna-moderna.com

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



MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta agosto de 2018)



GRUPO OTER
restaurantes



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84
www-taberna-moderna.com

MENÚ I

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensaladilla rusa tradicional con escabeche de langostinos.

Zamburiñas gratinadas al Albariño.

Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados.



Para seguir (a elegir uno)

Arroz marinero limpio, "*para no mancharse*"

o

Chipirones de anzuelo a la parrilla y aceite de Ajili Mojili

o

Daditos de solomillo salteados al Oporto



El dulce final (a elegir uno)

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Sorbete de limón al Cava

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

Nuestra bodega

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo

Vino tinto (Magnum)

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

Aguas minerales (con o sin gas).

Precio por persona 42,50 €

IVA al 10% 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.



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84
www-taberna-moderna.com

MENÚ II

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensalada de ventresca con tomate pelado y cebolleta dulce.

Croquetas caseras del Chef (2 Uds. Por persona).

Chanquetes con huevos camperos y sal negra.

Platos para elegir

Caldero de arroz con verduras de temporada.

o

Lubina al horno con vinagreta templada.

o

Entrecot de vaca mayor a la parrilla con sal Maldón.

El dulce final

Crema de tiramisú con soletilla de café y Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

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 Calavía Crianza - Tempranillo

(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 44,50€

IVA al 10% 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.*



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84
www-taberna-moderna.com

MENÚ III

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Langostinos de Sanlúcar hervidos en agua de mar.

Calamares de potera a la Andaluza.

Pulpo de pedrero con aceite de pimentón y cachelos.

Platos para elegir

Caldereta de arroz con rape y puerros.

o

Merluza al horno con veloutte de ibéricos.

o

Taco de vacuno mayor con patatas confitadas.

El dulce final

Soufflé de chocolate Guanaja con helado de menta.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

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 Calavía Crianza - Tempranillo

(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€

IVA al 10% 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.*



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84
www-taberna-moderna.com

MENÚ IV

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico cortado a cuchillo.

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.

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

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave

Platos para elegir

Caldereta de pescado de roca y choco.

o

Tronco de rape de tripa negra con su Ajo-Guindilla.

o

Solomillo de vacuno mayor con foie de pato con la reducción de P.X.

El dulce final

Filloas crujientes de crema pastelera.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

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 Calavía Crianza - Tempranillo

(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 49,50€

IVA al 10% 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.*