



**RTE. EL TELÉGRAFO**  
Padre Damián, 44 28036 Madrid  
Tfno. 91 359 70 83  
[www.eltelegrafomarisqueria.com](http://www.eltelegrafomarisqueria.com)

---



**MENÚ DE GRUPO**  
(A partir de 8 comensales)  
(Validez hasta junio de 2019)



**GRUPO OTER**  
restaurantes  
[www.grupo-oter.com](http://www.grupo-oter.com)

## MENÚ I

(Validez hasta junio de 2019)

### Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

*Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.*  
*Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate de nuestra finca.*  
*Croquetas cremosas de centollo (2 Uds. por persona).*  
*Pulpo de pedrero cocido al aceite de pimentón.*

### Segundo plato (A elegir una opción)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

*Arroz marinero limpio, para no mancharse.*

o

*Merluza de Burela a la Bilbaína con verduras al-dente.*

o

*Lomo bajo de vaca madura con pimientos de piquillo.*

### El final más dulce

*Tocino de cielo al caramelo con vainilla helada.*  
*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 Calavi, Crianza - Tempranillo 100%.*

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

**PRECIO POR PERSONA 50,00€**

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

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- 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 II

(Validez hasta junio de 2019)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

*Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.*

*Langostinos de Isla Cristina terciados cocidos al momento.*

*Calamares de potera fritos a la Andaluza con pimientos asados.*

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

### Segundo plato (A elegir una opción)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

*Arroz negro a la tinta del chipirón.*

o

*Lubina a la parrilla con casse de tomate al aceite de albahaca.*

o

*Entrecot de vacuno mayor con patata rústica 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.*

### 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).*

**PRECIO POR PERSONA 55,00€**

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

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- 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 III

(Validez hasta junio de 2019)

### Primeros para compartir (1 plato cada 4 personas)

*Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.*  
*Gambas blancas de Huelva cocidas.*  
*Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.*  
*Lubina de costa frita al adobo de lima.*

### Segundo plato (A elegir una opción)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

*Caldereta de arroz con carabinero del Sur.*

o

*Tronco de rape del Cantábrico al ajo dorado.*

o

*Chuleta gallega a la parrilla con patatas fritas finas y crujientes.*

### El final más dulce

*Hojaldre de manzana hecho al momento.*  
*Café Arábica e infusiones naturales.*  
*Dulces de la Casa.*

### 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).*

**PRECIO POR PERSONA 60,00€**

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

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- 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 junio de 2019)

### Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

*Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.*

*Almejas de Carril a la sartén.*

*Terrina de foie fresco de pato con confitura de higos.*

*Gamba roja de Denia a la parrilla.*

### Segundo plato (A elegir una opción)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

*Caldereta de arroz con bogavante nacional.*

o

*Rodaballo de pincho al horno con verduras grillé.*

o

*Solomillo de perigourdine de boletus y trufa negra.*

### El final más dulce

*Tiramisú con Mascarpone, soletilla de café y Amaretto.*

*Café Árabe e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

### 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.Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano 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 65,00€**

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

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- 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.