

**EL BARRIL DE LAS LETRAS**

Cervantes, 28 – 28014 Madrid

Tfno. 91 186 36 32

[www.barrildelasletras.com](http://www.barrildelasletras.com)

---



## **MENÚS DE GRUPO**

**(Validez hasta mayo de 2020)**



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

## **MENÚ I**

**(Validez hasta mayo de 2020)**

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

**Jamón ibérico de montanera cortado al momento.  
Tomate de temporada aliñado con piparras encurtidas.  
Tortilla melosa de bacalao y puerros.  
Croquetas de centollo y carabinero (2 Uds. por persona).**

**Para seguir (a elegir uno)**

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

**Arroz marinero limpio, "para no mancharse".**

**o**

**Lomo de merluza de Celeiro a la Bilbaína con verduras de temporada.**

**o**

**Confit de pato asado con jugo de arándanos.**

**El dulce final**

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

**Café Arábica e infusiones naturales.**

**Dulce de la Casa.**

**(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)**

**Nuestra bodega**

**Vino blanco (Magnum)**

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

**Vino tinto (Magnum)**

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

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

**PRECIO POR PERSONA 50,00€**

**(10% IVA INCLUIDO)**

**Indicaciones:**

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.*
- *Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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 mayo de 2020)**

**Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

**Jamón ibérico de montanera al corte.**

**Ensalada de ventresca de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolleta dulce.**

**Calamares de potera fritos al momento.**

**Pulpo a la gallega, con sus cachelos al aceite de pimentón.**

**Para seguir (a elegir uno)**

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

**Fideuá de cabellín con foie fresco de pato al Pedro Ximénez.**

**Rape de tripa negra a la Donostiarra.**

**Medallones de ternera roja en su jugo al Ajo-guindilla.**

**El dulce final**

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

**Café Arábica e infusiones naturales.**

**Dulce de la Casa.**

**(El pan y los postres se preparan 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).**

**Indicaciones:**

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

## **EL BARRIL DE LAS LETRAS**

Cervantes, 28 – 28014 Madrid

Tfno. 91 186 36 32

www.barrildelasletras.com

**PRECIO POR PERSONA 53,50€  
(10% IVA INCLUIDO)**

### **MENÚ III**

**(Validez hasta mayo de 2020)**

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

**Jamón ibérico de montanera al corte.**

**Langostinos de Sanlúcar cocidos al momento.**

**Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (2 Uds. Por persona).**

**Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.**

**Para seguir (a elegir uno)**

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

**Arroz negro a la tinta del calamar.**

o

**Bacalao "Alta Cocina" al Pilpil.**

o

**Entrecot de vaca mayor con pimientos del piquillo confitados.**

**El dulce final**

**Filloas crujientes de crema pastelera.**

**Café Arábica e infusiones naturales.**

**Dulce de la Casa.**

**(El pan y los postres se preparan 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)**

#### *Indicaciones:*

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

## **EL BARRIL DE LAS LETRAS**

Cervantes, 28 – 28014 Madrid

Tfno. 91 186 36 32

www.barrildelasletras.com

**PRECIO POR PERSONA 56,50€  
(10% IVA INCLUIDO)**

### **MENÚ IV**

**(Validez hasta mayo de 2020)**

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

**Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.**

**Gamba blanca de Huelva hervida.**

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

**Bocaditos de merluza fritos en harina de arroz.**

**Para seguir (a elegir uno)**

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

**Arroz con carabineros de Isla.**

**o**

**Lubina salvaje al horno con cassé de tomate y aceite de albahaca.**

**o**

**Lomo de vacuno mayor a la parrilla con patata rústica a las finas hierbas.**

**El dulce final**

**Soufflé de chocolate negro y crema helada de vainilla.**

**Café Arábica e infusiones naturales.**

**Dulce de la Casa.**

**(El pan y los postres se preparan 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 Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.**

**(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon  
y Merlot.**

#### **Indicaciones:**

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

## **EL BARRIL DE LAS LETRAS**

Cervantes, 28 – 28014 Madrid

Tfno. 91 186 36 32

www.barrildelasletras.com

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

**PRECIO POR PERSONA 60,00€  
(10% IVA INCLUIDO)**

### **MENÚ V**

**(Validez hasta mayo de 2020)**

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

**Jamón ibérico de montanera al corte.  
Gambas rojas de Denia a la parrilla.  
Almejas de concha fina a la sartén.  
Lubina frita en adobo de lima.**

#### **Para seguir (a elegir uno)**

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

**Arroz con bogavante nacional.**

**o**

**Rodaballo al horno a la vinagreta de estragón con pimientos confitados.**

**o**

**Solomillo de vaca mayor en su jugo con trufa negra y foie fresco de pato.**

#### **El dulce final**

**Hojaldre fino de manzana con crema helada de vainilla.**

**Café Árábica e infusiones naturales.**

**Dulce de la Casa.**

**(El pan y los postres se preparan 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 Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.**

#### **Indicaciones:**

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

## **EL BARRIL DE LAS LETRAS**

Cervantes, 28 – 28014 Madrid

Tfno. 91 186 36 32

www.barrildelasletras.com

---

**(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.**

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

**PRECIO POR PERSONA 65,50€  
(10% IVA INCLUIDO)**



**Indicaciones:**

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