



Basilica, 15-17 28020 Madrid | Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15 | [www.barrildeoreense.com](http://www.barrildeoreense.com)

**MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2024 | 10 PAX MÍNIMO**

## MENÚ I

### Primeros platos para compartir

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tomates de la Huerta aliñados con piparras encurtidas.

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

Brandada de bacalao al gratén.

### Para seguir (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 ligera con verduras de temporada.

o

Entrecot a la parrilla con patata baby a las finas hierbas.

### El dulce final

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.

Café Árábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran 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 60,00€**

**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 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.



Basilica, 15-17 28020 Madrid | Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15 | [www.barrildeoreense.com](http://www.barrildeoreense.com)

**MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2024 | 10 PAX MÍNIMO**

## MENÚ II

### Primeros platos para compartir

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensalada de lechuga viva, aguacate, trigueros, manzana, rabanitos  
y cebolla roja al aliño de mostaza.

Pulpo de pedrero hervido con sus cachelos al aceite de pimentón.

Calamares de potera a la Andaluza con asadillo de pimientos.

### Para seguir (A elegir una opción)

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

Arroz seco con verduritas y chipirones.

o

Rape de tripa negra al ajo dorado.

o

Corte de lomo bajo a la parrilla con escama de sal.

### El dulce final

Tiramisú de Mascarpone y su Amaretto con soletilla de café.

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)**

#### Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

#### Vinos tintos (Magnum)

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

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 65,00€**

**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.



Basilica, 15-17 28020 Madrid | Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15 | [www.barrildeoreense.com](http://www.barrildeoreense.com)

**MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2024 | 10 PAX MÍNIMO**

## MENÚ III

### Primeros platos para compartir

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gamba blanca de Huelva cocida.

Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal (2 Uds. Por persona)

Pulpo de pedrero a las brasas con Alioli suave.

### Para seguir (A elegir una opción)

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

Arroz Marinero seco con carabineros de Isla Cristina.

o

Lubina de pincho a la parrilla con tomate cassé y aceite de albahaca.

o

Solomillo de vaca mayor con pimientos de piquillo confitados.

### El dulce final

Hojaldre fino de manzana con crema pastelera y 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)**

#### Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.

#### Vinos tintos (Magnum)

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

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 69,00€**

**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 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.



Basilica, 15-17 28020 Madrid | Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15 | [www.barrildeoreense.com](http://www.barrildeoreense.com)

**MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2024 | 10 PAX MÍNIMO**

## MENÚ IV

### Primeros platos para compartir

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gambas rojas de Santa Pola a la parrilla.

Ensalada de tomates seleccionados, bonito de campaña y cebolleta dulce.

Lubina de costa frita al adobo de lima con cebolla roja encurtida y cilantro.

### Para seguir (A elegir una opción)

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

Arroz Marinero seco con bogavante nacional.

o

Rodaballo a la brasa estilo Guetaria con verduras grillé.

o

Chuleta de vacuno mayor a las brasas.

### El dulce final

Soufflé de chocolate caliente con vainilla helada.

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)**

#### Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.

#### Vinos tintos (Magnum)

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

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 72,00€**

**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 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.