

## Nuevo Gerardo

Alberto Alcocer, 46 bis - 28016 Madrid | Tfno. 91 457 94 59 | [www.nuevogerardo.com](http://www.nuevogerardo.com)

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

### MENÚ I

#### Primeros platos para compartir

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de montanera al corte.  
Tomate de la Huerta de Madrid con piparras encurtidas.  
Ensaladilla rusa tradicional con bonito de campaña.  
Croquetas caseras del ibérico (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 Marinero limpio con pescado de roca.

o

Merluza de pincho a la Bilbaína suave.

o

Corte de lomo bajo de vaca madura en su jugo con setas de temporada y patata rústica.

#### El final más dulce

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.

Café Arábica 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% I.V.A. 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.

## Nuevo Gerardo

Alberto Alcocer, 46 bis - 28016 Madrid | Tfno. 91 457 94 59 | [www.nuevogerardo.com](http://www.nuevogerardo.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 cortado a cuchillo.  
Alcachofas frescas braseadas con cristal de sal (2 Uds por persona).  
Bienmesabe en adobo con asadillo de pimientos .  
Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón de La Vera.

#### Segundo plato (a elegir una opción)

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

Arroz con verduritas y chipirones de Costa.  
o  
Rape de tripa negra al ajo dorado con patatas finas hierbas.  
o  
Entrecot de vacuno mayor con pimientos de Lodosa caramelizados.

#### El final más dulce

Tocinillo de cielo al P.X. con 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%.

##### 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% I.V.A. 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.

## Nuevo Gerardo

Alberto Alcocer, 46 bis - 28016 Madrid | Tfno. 91 457 94 59 | [www.nuevogerardo.com](http://www.nuevogerardo.com)

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

### MENÚ III

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

Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.  
Gamba blanca de Huelva cocida o plancha.  
Tomates seleccionados, bonito del Norte y cebolleta dulce.  
Pulpo a la brasa con Alioli suave.

#### 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 rape y almejas.  
o  
Lubina de estero, estilo Orio con patatas al confit.  
o  
Solomillo de vaca madura a la mostaza antigua.

#### El final más dulce

Coulant de chocolate negro 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) Montenovio - 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 68,00€**  
**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).
- 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.

## Nuevo Gerardo

Alberto Alcocer, 46 bis - 28016 Madrid | Tfno. 91 457 94 59 | [www.nuevogerardo.com](http://www.nuevogerardo.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 cortado a cuchillo.

Gambas rojas de Denia a la plancha.

Almejas de carril a la sartén.

Bocaditos de merluza de pincho con mahonesa de lima

#### Segundo plato (a elegir una opción)

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

Arroz con carabineros de Isla Cristina.

o

Rodaballo estilo Guetaria con verduritas torneadas.

o

Tournedó de vacuno mayor en jugo trufado y foie de pato.

#### El final más dulce

Hojaldre de manzana con 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 72,00€**

**(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).
- 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.