

## ASADOR RESTAURANTE GERARDO

Don Ramón de la Cruz, 86 28006 MADRID | Tfnos. 91 401 89 46 / 402 47 89 | [www.restaurantegerardo.com](http://www.restaurantegerardo.com)

MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

### MENÚ I

#### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Tomates de la Huerta de Madrid con piparras encurtidas.

Tortilla de patata con huevos camperos y cebolla pochada.

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

#### Segundo plato (a elegir)

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

Arroz marinero con pescado de anzuelo.

====

Lubina de estero a las brasas con su Bilbaína.

====

Lomo bajo de vaca mayor a las brasas con patata rústica a las finas hierbas.

#### El final más dulce

Tarta de queso hecha en casa 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 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 abonarían aparte.*
- *Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *Si tiene alguna intolerancia alimentaria, hágnoslo 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.*

## ASADOR RESTAURANTE GERARDO

Don Ramón de la Cruz, 86 28006 MADRID | Tfnos. 91 401 89 46 / 402 47 89 | [www.restaurantegerardo.com](http://www.restaurantegerardo.com)

MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

### MENÚ II

#### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal (2 uds por persona).

Boquerones victorianos a la Andaluza.

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

#### Segundo plato (A elegir)

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

Arroz con verduritas y chipirones de Costa.

====

Pixín de tripa negra a la brasa con patatas panaderas.

====

Corte de lomo bajo de vaca madura con patatas confitadas al romero.

#### El final más dulce

Filloas caseras 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 gas o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 67,00€**

**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, hágnoslo 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.*

## ASADOR RESTAURANTE GERARDO

Don Ramón de la Cruz, 86 28006 MADRID | Tfnos. 91 401 89 46 / 402 47 89 | [www.restaurantegerardo.com](http://www.restaurantegerardo.com)

MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 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 hervida.

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 uds. por persona).

Calamar de potera a la Andaluza con pimientos asados.

#### Segundo plato (A elegir)

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

Caldereta de arroz con rape y almejas.

====

Trancha de merluza de Celeiro estilo Orio con verduras grillé.

====

Solomillo de vacuno madurado a la parrilla

con pimientos del piquillo confitados.

#### El final más dulce

Brownie artesano con chocolate negro y frutos secos.

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) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.

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, hágnoslo 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.*

## ASADOR RESTAURANTE GERARDO

Don Ramón de la Cruz, 86 28006 MADRID | Tfnos. 91 401 89 46 / 402 47 89 | [www.restaurantegerardo.com](http://www.restaurantegerardo.com)

MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 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 hervidas o a la parrilla  
Almejas salvajes de la ría de Arosa a la sartén.  
Pulpo a la brasa con Alioli suave.

#### Segundo plato (A elegir)

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

Arroz con carabineros de Isla Cristina.

====

Rodaballo a la brasa con Bilbaína ligera y verduras al dente.

====

Chuleta de solomillo al carbón de encina.

#### El final más dulce

Sotobó 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) 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) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 75,00€**

**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, hágnoslo 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.*