

## EL BARRIL DE LA MORALEJA

Estafeta, 4 – Plaza de La Fuente s/n | Edificio 2 La Moraleja 28109 (Alcobendas-Madrid)

Tfno. 91 650 95 86 Tfno. /Fax 607 018 099 | [www.elbarrilmoraleja.com](http://www.elbarrilmoraleja.com)

MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

---

### **MENÚ I**

#### **Primeros platos para compartir**

##### **(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón y lomo ibérico de bellota al corte.*

*Tomates de la Huerta con piparras encurtidas.*

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

*Croquetas caseras del Chef (de ibérico y carabineros).*

#### **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*

*Rape del Cantábrico al ajo dorado.*

*o*

*Lomo bajo de vacuno madurado a la parrilla con patatas rústicas a las finas hierbas.*

#### **El dulce final**

*Tarta de queso hecha en Casa con coulis de frutos rojos.*

*Café Árabe 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, 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 LA MORALEJA

Estafeta, 4 – Plaza de La Fuente s/n | Edificio 2 La Moraleja 28109 (Alcobendas-Madrid)

Tfno. 91 650 95 86 Tfno. /Fax 607 018 099 | [www.elbarrilmoraleja.com](http://www.elbarrilmoraleja.com)

MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

---

### **MENÚ II**

#### **Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón y lomo ibérico de bellota al corte.*

*Ensaladilla rusa de merluza de pincho escabechada.*

*Pulpo a la Gallega con sus cachelos y aceite de pimentón.*

*Bocaditos de merluza fritos en harina de arroz con mahonesa de lima.*

#### **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*

*Lubina de estero con bisqué marinero.*

*o*

*Lomo bajo de vacuno madurado a la parrilla con sal Maldón.*

#### **El dulce final**

*Tarta de queso Idiazabal y confitura de higos.*

*Café Árabe 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%.*

##### **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 68,00€**

**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.

## EL BARRIL DE LA MORALEJA

Estafeta, 4 – Plaza de La Fuente s/n | Edificio 2 La Moraleja 28109 (Alcobendas-Madrid)

Tfno. 91 650 95 86 Tfno. /Fax 607 018 099 | [www.elbarrilmoraleja.com](http://www.elbarrilmoraleja.com)

MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

---

### **MENÚ III**

#### **Primeros platos para compartir**

##### **(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón y lomo ibérico de bellota al corte*

*Alcachofas frescas a la parrilla con cristal de sal (2 Uds. por persona).*

*Gamba blanca de Huelva cocida.*

*Calamares de potera a la Andaluza con mayonesa de Albariño.*

#### **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*

*Merluza de pincho a la Bilbaína suave y verduras al dente.*

*o*

*Solomillo de vacuno mayor y pimientos confitados.*

#### **El dulce final**

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

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

*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 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 LA MORALEJA

Estafeta, 4 – Plaza de La Fuente s/n | Edificio 2 La Moraleja 28109 (Alcobendas-Madrid)

Tfno. 91 650 95 86 Tfno. /Fax 607 018 099 | [www.elbarrilmoraleja.com](http://www.elbarrilmoraleja.com)

MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

---

### **MENÚ IV**

#### **Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón y lomo ibérico de bellota al corte.*

*Gambas rojas de Santa Pola a la parrilla.*

*Ensalada de tomates de temporada, bonito del Norte y cebolleta fresca.*

*Pulpo de pedrero a la brasa 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 bogavante nacional.*

*o*

*Rodaballo estilo Guetaria con verduritas grille.*

*o*

*Solomillo con foie fresco de pato en Périgord trufado.*

#### **El dulce final**

*Coulant de limón y merengue italiano.*

*Café Árabe e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

#### **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 76,00€**

**(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.