

## **PARRILLA EL BARRIL**

San Agustín, 13 - 28014 Madrid | Tfno. 91 186 36 26 | [www.parrillaelbarril.com](http://www.parrillaelbarril.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 cortado al momento.*

*Tomate de temporada aliñado con piparras encurtidas.*

*Tortilla de bacalao y puerros confitados.*

*Croquetas cremosas de ibérico (2 Uds. por persona).*

#### ***Para seguir (a elegir una opción)***

*Rape de tripa negra a las brasas estilo Orio.*

*O*

*Entrecot de vacuno madurado a la parrilla con patatas fritas al momento.*

#### ***El dulce final***

*Tarta de queso hecha en Casa con caramelo Toffee.*

*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 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.*

## **PARRILLA EL BARRIL**

San Agustín, 13 - 28014 Madrid | Tfno. 91 186 36 26 | [www.parrillaelbarril.com](http://www.parrillaelbarril.com)

MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

### **MENÚ II**

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

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Ensaladilla rusa tradicional con bonito del Norte.*

*Bocaditos de merluza en harina de arroz con mahonesa Tártara.*

*Pulpo de pedrero a la gallega al aceite de pimentón.*

#### **Para seguir (a elegir una opción)**

*Lubina de estero a la vinagreta de estragón con verduras torneadas.*

*O*

*Lomo bajo madurado 45 días a la parrilla con patatas fritas finas.*

#### **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)**

##### **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 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 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.

## **PARRILLA EL BARRIL**

San Agustín, 13 - 28014 Madrid | Tfno. 91 186 36 26 | [www.parrillaelbarril.com](http://www.parrillaelbarril.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 al corte.*

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

*Alcachofas frescas floreadas a la escama de sal (2 Uds por persona)*

*Calamares de potera a la Andaluza con pimientos asados.*

#### **Para seguir (a elegir una opción)**

*Merluza de pincho con Bilbaína ligera y verduras de temporada.*

*O*

*Solomillo de vaca mayor a la brasa con pimientos confitados.*

#### **El dulce final**

*Filloas crujientes de crema pastelera al punto de canela.*

*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)**

#### **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 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.

## **PARRILLA EL BARRIL**

San Agustín, 13 - 28014 Madrid | Tfno. 91 186 36 26 | [www.parrillaelbarril.com](http://www.parrillaelbarril.com)

MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

### **MENÚ IV**

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

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Gambas rojas de Denia a la parrilla.*

*Ensalada de lomos de bonito del Cantábrico, tomate de temporada y cebolla roja.*

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

#### **Para seguir (a elegir una opción)**

*Rodaballo a la Donostiarra con verduras grillé.*

*O*

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

#### **El dulce final**

*Sotobó de chocolate fluido 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**

**(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.