

TEITU

Poeta Joan Maragall, 20 - 28020 Madrid | Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60 | www.teitusidreria.com
MENÚS DE GRUPO | JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ I

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Cecina de buey ligeramente ahumada con almendras Marcona.

Tomate de la Huerta seleccionado con piparras encurtidas y aceite de oliva virgen.

Tortilla paisana a la asturiana.

Croquetas de nuestro Chef.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Pitxin braseado a la Bilbaína ligera.

Entrecot de vaca roxa a las brasas.

LA DULCE TENTACIÓN

Cremoso de arroz con leche con caramelo tostado.

Café arábica e infusiones naturales.

Dulces de la casa.

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 66,00€

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.

TEITU

Poeta Joan Maragall, 20 - 28020 Madrid | Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60 | www.teitusidreria.com
MENÚS DE GRUPO | JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ II

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Cecina de León ligeramente ahumada con almendras Marcona

Degustación de fabes asturianas.

Tortilla de bacalao y puerros.

Chipironcitos de potera fritos.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Merluza rellena de centollo de la Ría.

Lomo de vacuno mayor de los valles de Somiedo a la parrilla.

LA DULCE TENTACIÓN

Tarta de queso Vidiago con confitura de naranja amarga.

Café arábica 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%.

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 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 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.

TEITU

Poeta Joan Maragall, 20 - 28020 Madrid | Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60 | www.teitusidreria.com
MENÚS DE GRUPO | JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ III

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Jamón ibérico de montanera al corte

Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal.

Degustación de fabes asturianas.

Buñuelos de bacalao con mahonesa de mostaza-miel.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Lomo de lubina al horno con cassé de tomate y emulsión de albahaca

Tronco de solomillo al foie o al Cabrales.

LA DULCE TENTACIÓN

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso de vainilla.

Café arábica 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 73,00€

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.

TEITU

Poeta Joan Maragall, 20 - 28020 Madrid | Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60 | www.teitusidreria.com
MENÚS DE GRUPO | JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ IV

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Lomos de bonito de campaña con cebolleta fresca y tomate natural.

Pulpo a la brasa con Alioli suave.

Degustación de fabes asturianas.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rodaballo salvaje al horno con pimientos de piquillo confitados.

Solomillo de vacuno mayor al carbón de encina.

LA DULCE TENTACIÓN

Tarta Pantxineta de hojaldre, almendra y crema pastelera.

Café arábica 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 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 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.