



Espronceda, 27 | 28003 Madrid | Tfno.: 91 535 39 02 - 91 535 08 61 | verduraybrasa@grupo-oter.com

MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

## Menú 1

### Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensaladilla rusa de gamba alistada

Croquetas caseras del Chef (De gamba de costa y puerro, y de jamón ibérico de bellota)

Berenjena braseada con Ajoblanco malagueño.

### .Segundo plato

(A elegir una opción)

(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rape de tripa negra a la Donostiarra.

\*\*\*

Entrecot de vacuno mayor a las brasas.

(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas, y pimientos italianos braseados)

### El final más dulce

Torrija brioche con crema helada de vainilla.

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 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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- 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.



Espronceda, 27 | 28003 Madrid | Tfno.: 91 535 39 02 - 91 535 08 61 | verduraybrasa@grupo-oter.com

MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

## Menú 2

### Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Carpaccio de calabacín con pesto, rúcula y piñones.

Alcachofas floreadas a la escama de sal.

Rabas de calamar de potera fritas al momento con mahonesa de lima.

### Segundo plato

(A elegir una opción)

(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Lubina de estero a las brasas.

\*\*\*

Lomo bajo de vacuno madurado al carbón de encina.

(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas, y lechuga viva aliñada con cebolla morada)

### El final más dulce

Tiramisú de Mascarpone, Amaretto y soletilla de café.

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 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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- 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.



Espronceda, 27 | 28003 Madrid | Tfno.: 91 535 39 02 - 91 535 08 61 | verduraybrasa@grupo-oter.com

MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

## Menú 3

### Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Pulpo de roca a la brasa con mahonesa de Albariño.

Aguacate braseado con vinagreta de gamba roja.

Bocaditos de merluza de pincho a la Romana

### Segundo plato

(A elegir una opción)

(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Merluza de pincho a la parrilla con Bilbaína ligera.

\*\*\*

Solomillo de carne roja con reducción de sus jugos y ajetes tiernos.

(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas, y lechuga viva aliñada con cebolla morada)

### El final más dulce

Soufflé de queso con cremosa vainilla y frutos rojos.

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 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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- 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.



Espronceda, 27 | 28003 Madrid | Tfno.: 91 535 39 02 - 91 535 08 61 | verduraybrasa@grupo-oter.com

MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

## Menú 4

### Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tarrina de foie de pato hecha en Casa con confitura de higos y manzana.

Gamba alistada salteada al ajo-guindilla.

Pimientos rojos italianos braseados a la leña.

### Segundo plato

(A elegir una opción)

(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rodaballo estilo Guetaria.

\*\*\*

Tournedó madurado con perigord de trufa negra y setas de temporada.

(Nuestros platos principales van acompañados de  
patatas a la inglesa fritas y finas, y lechuga viva aliñada con cebolla morada)

### El final más dulce

Coulant de chocolate negro y crema helada de violeta.

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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- 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.