



Basilica, 15-17 28020 Madrid
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15
www.barrildeorense.com



**MENÚS
DE
GRUPO**



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com



Basilica, 15-17 28020 Madrid
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15
www.barrildeorense.com

MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte con pan con tomate
Tomates aliñados con sal de escama y piparra encurtida
Brandada de bacalao gratinada
Croquetas de centollo y carabineros (2 uds. por persona)

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio, "para no mancharse"

o

Chipirones de costa a la parrilla con Alioli

o

Confit de pato asado con jugo de arándanos

El dulce final

Tarta de queso con coulis de frambuesa
Café Arábica e infusiones naturales
Delicias de coco

(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 39,50

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.



Basilica, 15-17 28020 Madrid
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15
www.barrildeoreense.com

MENÚ II

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte con pan con tomate
Lomos de bonito de campaña con tomate seleccionado y cebolla dulce
Calamares de potera a la Andaluza con asadillo de pimientos
Pulpo cocinado a la brasa con Alioli

Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco con verduritas y chipirones

O

Rape de tripa negra dorado con sus ajos

O

Baby de carne roja a la parrilla con sal Maldón

El dulce final

Tiramisú tradicional con su Amaretto

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 42,00€

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.



Basílica, 15-17 28020 Madrid
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15
www.barrildeorense.com

MENÚ III

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte con pan con tomate

Gamba blanca de Huelva cocida

Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño (2 uds. por persona)

Pulpo de pedrero a la gallega con sus cachelos

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero seco con carabineros de Isla

o

Lubina salvaje con escama de patata y vinagreta templada

o

Solomillo de vaca mayor con patatas moradas torneadas

El dulce final

Hojaldre de manzana elaborado al momento

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 45,00€

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.



Basilica, 15-17 28020 Madrid
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15
www.barrildeorense.com

MENÚ IV

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte

Gambas rojas de Santa Pola cocidas o a la parrilla

Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldón (2 uds por persona)

Croquetas caseras del Chef (2 uds por persona)

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero seco con bogavante nacional

o

Rodaballo a la brasa con Bilbaína templada

o

Chuleta de vacuno mayor a la brasa con salteado de puerros

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso de vainilla

Café Árabe e infusiones naturales

Delicias de coco

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Rías Baixas) Granbazán Ambar- Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.- Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),

Cervezas y refrescos

Precio por persona 50,00€

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.