



Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | [pezfuego@grupo-oter.com](mailto:pezfuego@grupo-oter.com)

# **MENÚ DE GRUPO**

**(Validez hasta mayo de 2019)**



**GRUPO OTER**  
restaurantes

**MENÚ I**

**(Validez hasta mayo de 2019)**

**Primeros platos a elegir**

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

Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.  
Tomate de temporada con piparras encurtidas y aceite de oliva.  
Croquetas caseras del Chef. (2 Uds. Por persona)  
Mollejitas de cordero lechal a la brasa.

**Para seguir (a elegir uno)**

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".  
o  
Merluza de Burela a la brasa con su Bilbaína ligera.  
o  
Entrecot de carne roja con patata rústica a las finas hierbas.

**El dulce final**

Torrija Brioche con crema helada de vainilla.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces 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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.  
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

**Vinos tintos (Magnum)**

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.  
(D.O. Ribera de Duero) Celeste, Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 44,00€**

**10% I.V.A. 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.*
- *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.*

## MENÚ II

**(Validez hasta mayo de 2019)**

### **Primeros platos para compartir**

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

Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.  
Tartar de salmón rojo de Alaska con apio, pepino y gin Hendricks.  
Alcachofas naturales a la parrilla con sal Maldón. (2 Uds. por persona).  
Calamares de potera fritos a la Gaditana.

### **Para seguir (a elegir uno)**

Arroz negro a la tinta del choco.

o

Lubina a las brasas con su Pilpil y verduritas grillé.

o

Lomo bajo de carne roja con patata rústica a las finas hierbas.

### **El dulce final**

Tiramisú de crema de Mascarpone y gelatina de Amaretto.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces 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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

#### **Vinos tintos (Magnum)**

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.

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

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 48,00€**

**10% I.V.A. 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.*
- *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.*

### **MENÚ III**

**(Validez hasta mayo de 2019)**

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

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

Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.

Gambas blancas de Huelva hervidas al punto de sal.

Ensalada de tomate natural con bonito de campaña y cebolleta dulce.

Lubina frita en adobo de lima.

#### **Para seguir (a elegir uno)**

Arroz seco de pescado de roca, choco de potera y ajos tiernos.

o

Rape de tripa negra al ajo dorado.

o

Solomillo de vacuno mayor a las brasas con tomate provenzal al romero.

#### **El dulce final**

Coulant de chocolate negro y chantilly.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces 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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

##### **Vinos tintos (Magnum)**

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.

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

Aguas minerales (con o sin gas)

**PRECIO POR PERSONA 54,00€**

**10% I.V.A. 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.*
- *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.*

### MENÚ IV

**(Validez hasta mayo de 2019)**

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

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

Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.

Gamba roja de Javea a la parrilla.

Tempura de gamba de costa y verduritas de temporada.

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

#### **Para seguir (a elegir uno)**

Arroz con chipirones de anzuelo y verduritas.

o

Rodaballo salvaje a las brasas estilo Guetaria.

o

Chuleta de vacuno mayor con patatas a la inglesa fritas al momento.

#### **El dulce final**

Hojaldre fino de manzana verde.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces 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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro- Albariño 100%.

##### **Vinos tintos (Magnum)**

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.

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

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

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

Aguas minerales (con o sin gas)

**PRECIO POR PERSONA 56,00€**

**10% I.V.A. 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.*
- *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.*