



Barril Express | C/ Alcántara 73 | 28006 Madrid | Tfno. 91 402 10 19

## MENÚ DE GRUPO JUNIO 2025

### MENÚ I

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

**(1 plato cada 4 personas)**

*Ensalada de lechuga, manzana, nueces, queso Feta y tomate Cherry con su vinagreta.*

*Croquetas de la abuela de jamón ibérico.*

*Tortilla española con cebolla pochada.*

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

*Bacalao dorado a la Portuguesa.*

*o*

*Hamburguesa de carne roja, lechuga, cebolla pochada.*

*y tomate deshidratado a la mostaza antigua en pan mollete.*

#### **El dulce final**

*Torrija Brioche.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

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

#### **Nuestra bodega**

##### **Vino blanco**

*(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%.*

##### **Vino tinto**

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

*Aguas minerales. (con o sin gas)*

**PRECIO POR PERSONA 45,00€**

**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.*



**MENÚ DE GRUPO JUNIO 2025**

**MENÚ II**

**Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal. (2unid. Por persona)*

*Bienmesabe en adobo al estilo San Fernando.*

*Tortilla melosa de bacalao y puerros.*

**Para seguir (a elegir uno)**

*Chipirones de anzuelo al Ajili-mojili.*

o

*Entrecote de picaña braseada con patatas fritas al momento.*

**El dulce final**

*Cre moso de arroz con leche.*

*Café arábica e infusiones naturales.*

*(El pan y los postres se elaboran en nuestro obrador).*

**Nuestra bodega**

**(a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

**Vinos blancos**

*(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.*

**Vinos tintos**

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

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 48,00€**

**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.



## MENÚ DE GRUPO JUNIO 2025

### MENÚ III

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

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

Huevos camperos con jamón y patatas fritas finas.

Calamares de potera a la Andaluza.

Tomates de temporada con bonito del norte y cebolleta fresca.

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

Lubina de pincho a la Donostiarra.

o

Lomo bajo de carne roja con patatas panaderas.

#### **El dulce final**

Tocino de cielo al caramelo.

Café arábica e infusiones naturales.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro obrador).

#### **Nuestra bodega**

##### **(a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

##### **Vinos blancos**

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

##### **Vinos tintos**

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

(D.O. Ribera de Duero) La Celestina Crianza - Tempranillo 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 52,00€**

**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.



## MENÚ DE GRUPO JUNIO 2025

### MENÚ IV

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

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

*Jamón ibérico al corte.*

*Gambas rojas de costa al ajillo.*

*Ensalada de salmón ahumado, tomate Cherry, huevo hervido y hojas verdes con aliño nórdico.*

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

*Entrecot de carne roja a la parrilla.*

*o*

*Lomo de merluza en parrilla con Bilbaína ligera.*

#### **El dulce final (a elegir)**

*Coulant de chocolate caliente con helado de vainilla.*

*Café arábica e infusiones naturales.*

*(El pan y los postres se elaboran en nuestro obrador).*

#### **Nuestra bodega**

##### **(a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

##### **Vinos blancos**

*(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.*

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

##### **Vinos tintos**

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

*(D.O. Ribera de Duero) La Celestina Crianza - Tempranillo 100%.*

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 55,00€**

**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.*