



Basilica, 15-17 28020 Madrid  
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15  
[www.barrildeoreense.com](http://www.barrildeoreense.com)



## **MENÚS DE GRUPO**

**(Validez hasta octubre de 2018)**



**GRUPO OTER**  
restaurantes  
[www.grupo-oter.com](http://www.grupo-oter.com)



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

## MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2018)

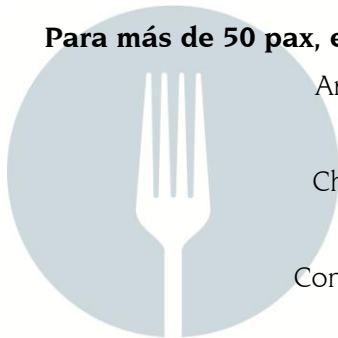
### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte con pan con tomate.  
Tomates de la Huerta aliñaos con piparras encurtidas.  
Croquetas de centollo y carabineros (2 uds. por persona).  
Brandada de bacalao gratinada.

### Para seguir (A elegir uno)

Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo.



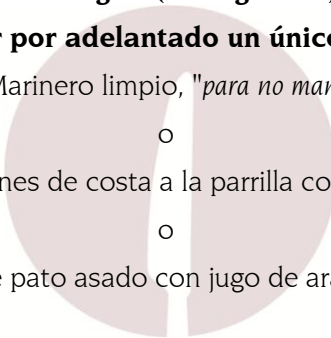
Arroz Marinero limpio, "para no mancharse".

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.  
Dulces de la Casa.  
(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 43,50**

**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.



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

## MENÚ II

(Válido hasta octubre de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte con pan con tomate.

Langostinos de trasmallo cocidos.

Calamares de potera a la Andaluza con asadillo de pimientos.

Pulpo cocinado a la brasa con Alioli.

### Para seguir (A elegir uno)

Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo.

Arroz seco con verduritas y chipirones.

o

Rape de tripa negra dorado con sus ajos.

o

Entrecot de vacuno mayor a la parrilla con escama de sal.

### El dulce final

Tiramisú de Mascarpone y su Amaretto con soletilla de café.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

#### Vino tinto (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),

cervezas y refrescos .

**PRECIO POR PERSONA 49,50€**

**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.*



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

## MENÚ III

(Válido hasta octubre de 2018)

### 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)

Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo.

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 fino de manzana con crema pastelera y crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

#### Vino tinto (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),

cervezas y refrescos del menú.

**PRECIO POR PERSONA 54,50€**

**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.



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

## MENÚ IV

(Válido hasta octubre de 2018)

### 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.  
Espárragos trigueros al punto de sal con su Romesco.  
Croquetas caseras del Chef (2 Uds por persona).

### Para seguir (A elegir uno)

Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo.

Arroz Marinero seco con bogavante nacional.

o  
Rodaballo a la brasa con Bilbaína suave.

o  
Chuleta de vacuno mayor a la brasa con pimientos confitados.

### El dulce final

Souffle de chocolate caliente con vainilla helada.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces de la Casa.

(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) Javier Sanz Viticultor - 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) 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), cervezas y refrescos .

**PRECIO POR PERSONA 59,00€**

**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.