



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



MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta octubre de 2018)



GRUPO OTER
restaurantes
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.



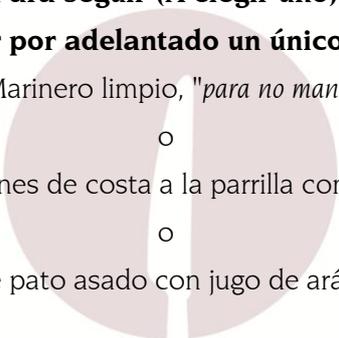
Arroz Marinero limpio, "para no mancharse".

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 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 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 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 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.