



ASADOR RESTAURANTE GERARDO
Don Ramón de la Cruz, 86 28006 MADRID
Tfnos. 91 401 89 46 / 402 47 89
www.elgranbarril.com

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.



MENÚS DE GRUPO

(Válidos hasta agosto de 2018)



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com

MENÚ I

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte

Tomates de la Huerta con piparras encurtidas

Tortilla melosa de bacalao y puerros

Croquetas caseras del Chef (2 Uds. Por persona)

Segundo plato (a elegir)

Arroz Marinero con pescado de anzuelo

o

Trancha de merluza de Celeiro a la gallega

o

Entrecot de vaca mayor a las brasas con patatas recién hechas

El final más dulce

Filloas caseras con helado de vainilla

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

MENÚ II

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
Langostinos de Isla Cristina cocidos
Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. Por persona)
Pulpo a la brasa con Alioli suave

Segundo plato (a elegir)

Arroz con verduritas y chipirones de costa

o

Pixín de tripa negra a la brasa con patatas panaderas

o

Baby de vaca mayor con patata nueva asada

El final más dulce

Tarta de queso con coulis de frutos rojos
Café Árabe 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)

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 gas o sin gas),
cervezas y refrescos dentro del menú

Precio por persona 49,50€

10% I.V.A. incluido

MENÚ III

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo
Gamba blanca cocida o a la plancha
Alcachofas en flor a la sal (2 Uds por persona)
Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón de la Vera

Segundo plato (a elegir)

Caldereta de arroz con rape y almejas

o

Bacalao "Alta Cocina", Pil Pil y Vizcaína

o

Solomillo de vaca mayor a la parrilla con pimientos baby

El final más dulce

Brownie artesano con chocolate caliente

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)

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 Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

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

Precio por persona 54,50€

10% I.V.A. incluido

*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

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

- Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
- Gambas rojas cocidas o a la plancha
- Almejas de carril a la sartén especiadas
- Calamar de potera a la Andaluza con pimientos asados

Segundo plato (a elegir)

- Arroz con carabineros de Isla Cristina
- o
- Rodaballo a la brasa con refrito de limón
- o
- Chuletón al carbón de encina con sal

El final más dulce

- Sotobó de chocolate negro 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)

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 Murrieta Rva. – Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo
- (D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

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

Precio por persona 59,00€

10% I.V.A. incluido