

EL BARRIL DE LAS LETRAS

Cervantes, 28 - 28014 Madrid

Tfno. 91 186 36 32

www.barrildelasletras.com

PARRILLA EL BARRIL

San Agustín, 13

Tfno. 91 186 36 26

www.parrilladelmago.com

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



EL BARRIL DE LAS LETRAS

Cervantes, 28 - 28014 Madrid

Tfno. 91 186 36 32

www.barrildelasletras.com

PARRILLA EL BARRIL

San Agustín, 13

Tfno. 91 186 36 26

www.parrilladelmago.com

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

MENÚ I

(Validez hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado al momento.

Tomate de temporada con escama de sal y piparras encurtidas.

Tortilla melosa de puerros y bacalao.

Croquetas de centollo y carabinero (2 uds. por persona).

Para seguir (a elegir uno)

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Chipirones de costa a la parrilla con sal de ajo.

o

Confit de pato asado con jugo de arándanos.

El dulce final

Tarta de queso con arándanos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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% IVA 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.*

EL BARRIL DE LAS LETRAS

Cervantes, 28 - 28014 Madrid

Tfno. 91 186 36 32

www.barrildelasletras.com

PARRILLA EL BARRIL

San Agustín, 13

Tfno. 91 186 36 26

www.parrilladelmago.com

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

MENÚ II

(Validez hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensalada de ventresca de bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta dulce.

Cazón en adobo al estilo de San Fernando.

Pulpo a la gallega, con sus cachelos al aceite de pimentón.

Para seguir (a elegir uno)

Fideuá de cabellín tostado con foie al Pedro Ximénez.

o

Lomo de merluza a la Bilbaína con verduras de temporada al horno.

o

Daditos de ternera roja salteados en su jugo al ajo-guindilla.

El dulce final

Filloa con crema helada de turrón.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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 46,50€
(10% IVA 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.*

EL BARRIL DE LAS LETRAS

Cervantes, 28 - 28014 Madrid

Tfno. 91 186 36 32

www.barrildelasletras.com

PARRILLA EL BARRIL

San Agustín, 13

Tfno. 91 186 36 26

www.parrilladelmago.com

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

MENÚ III

(Validez hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Langostinos de Sanlúcar cocidos al momento.

Taco de pulpo de pedrero a la parrilla con Alioli suave.

Calamares de potera a la Andaluza con pimientos asados

Para seguir (a elegir uno)

Arroz negro a la tinta del choco de palanza .

o

Bacalao "Alta Cocina" al pilpil.

o

Entrecot de vaca mayor al punto de sal y a las finas hierbas.

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso de vainilla Bourbon.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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 50,00€

(10% IVA 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.*

EL BARRIL DE LAS LETRAS

Cervantes, 28 - 28014 Madrid

Tfno. 91 186 36 32

www.barrildelasletras.com

PARRILLA EL BARRIL

San Agustín, 13

Tfno. 91 186 36 26

www.parrilladelmago.com

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

MENÚ IV

(Validez hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gamba blanca de Huelva hervida.

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 uds. por persona).

Chanquetes de Mallorca a la Andaluza con huevos camperos fritos.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz con carabineros de Isla.

o

Lubina salvaje al horno, estilo Orio.

o

Lomo de vaca a la parrilla con "patatas torneadas".

El dulce final

Soufflé de chocolate negro y crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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) Pazo San Mauro - 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 Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacha tinta 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 del menú.

Precio por persona 55,00€

(10% IVA 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.*

EL BARRIL DE LAS LETRAS

Cervantes, 28 - 28014 Madrid

Tfno. 91 186 36 32

www.barrildelasletras.com

PARRILLA EL BARRIL

San Agustín, 13

Tfno. 91 186 36 26

www.parrilladelmago.com

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

MENÚ V

(Validez hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Gambas rojas de Denia cocidas.

Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldón (2 uds. por persona).

Buñuelos de bacalao con Ajoblanco (2 Uds. por persona).

Para seguir (a elegir uno)

Arroz con bogavante nacional.

O

Rodaballo al horno con pimientos confitados.

O

Solomillo de vaca mayor a la parrilla en Perigordini de trufa negra y foie de pato .

El dulce final

Hojaldre fino de manzana con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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) Pazo San Mauro - 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 Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacha tinta 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 del menú.

Precio por persona 59,50€

(10% IVA 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.*