



RTE. EL TELÉGRAFO
Padre Damián, 44 28036 Madrid
Tfno. 91 359 70 83
www.eltelegrafomarisqueria.com

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



MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta octubre de 2018)



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com

MENÚ I

(Validez hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate de nuestra finca.

Croquetas cremosas de centollo (2 uds. por persona).

Almejas de Cambados a la Marinera ligeramente picantitas.

Segundo plato (a elegir)

Arroz con verduras de la Huerta y rape.

o

Merluza de Burela con patatitas y su ajada de pimentón de la Vera.

o

Confit de pato asado con jugo de arándanos.

El final más dulce

Arroz con leche auténtico asturiano.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Nuestra bodega

Vinos blancos (Magnum)

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

Vinos tintos (Magnum)

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

Aguas minerales (con gas o sin gas).

Precio por persona 48,50€

10% I.V.A. incluido

MENÚ II

(Validez hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Langostinos de Isla Cristina terciados cocidos al momento

Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño (2 uds. por persona).

Pulpo a la Gallega con pimentón de la Vera.

Segundo plato (a elegir)

Arroz Marinero seco limpio "para no mancharse".

o

Tronco de rape del Cantábrico a la Bilbaína suave y ajos tostados.

o

Baby de carne roja con patatas torneadas.

El final más dulce

Filloas rellenas de crema pastelera.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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 52,50€

10% I.V.A. incluido

MENÚ III

(Validez hasta agosto de 2018)

Primeros para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gambas blancas de Huelva cocidas.

Calamar de potera a la andaluza con pimientos asados.

Pulpo a la brasa con Alioli suave.

Segundo plato (a elegir)

Caldereta de arroz con almejas al estilo de Santander.

o

Lubina salvaje al horno con finas láminas de patatas.

o

Solomillo con setas y boletus en su jugo.

El final más dulce

Hojaldre de manzana hecho al momento.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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 58,50€

10% I.V.A. incluido

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 al momento.

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

Mero adobado al estilo de San Fernando.

Segundo plato (a elegir)

Caldereta de arroz con carabineros de Isla Cristina.

o

Rape de tripa negra en salsa verde.

o

Lomo de carne roja a la parrilla con pimientos de piquillo confitados.

El final más dulce

Tiramisú con gelatina de Amaretto.

Café Árabe e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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. 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 60,50€

10% I.V.A. incluido