



Capitán Haya, 20 28020 Madrid  
Tfno.91 556 21 14 / 556 22 60  
www.teitusedreria.com

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



## MENÚS DE GRUPO

(VALIDEZ HASTA AGOSTO DE 2018)



**GRUPO OTER**  
restaurantes  
www.grupo-oter.com



Capitán Haya, 20 28020 Madrid  
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60  
www.teitusedreria.com

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

## MENÚ I

(VALIDEZ HASTA AGOSTO DE 2018)

### PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

CECINA DE BUEY LIGERAMENTE AHUMADA CON ALMENDRAS MARCONA.  
TOMATE DE LA HUERTA SELECCIONADO CON PIPARRAS Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN.  
EMPANADA *TEITU'* CALENTITA Y AUTÉNTICA.  
TORTILLA PAISANA TÍPICA DE ASTURIAS.

### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

MERLUZA RELLENA DE CENTOLLO DE LA RÍA.

O

ENTRECOT DE VACA ROXA A LAS BRASAS.

### LA DULCE TENTACIÓN

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE.

Y

CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.

LICORES DE LA CASA.

### NUESTRA BODEGA

#### VINOS BLANCOS (MAGNUM)

(D.O. RUEDA) GUARDAVIÑAS - VERDEJO 100%

#### VINOS TINTOS (MAGNUM)

(D.O.CA. RIOJA) HACIENDA CALAVIA- TEMPRANILLO 100%

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

PRECIO POR PERSONA 43,50€

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.*



Capitán Haya, 20 28020 Madrid  
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60  
www.teitusedreria.com

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

## MENÚ II

(VALIDEZ HASTA AGOSTO DE 2018)

### PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

LOMO DE BONITO DE CAMPAÑA CON CEBOLLETA Y TOMATE.  
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO Y PATATINAS.  
PULPO A LA BRASA CON ALIOLI SUAVE.  
FABES DE NAVELGAS CON SU COMPANGO.

### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

TRONCO DE BACALAO "ALTA COCINA" Y SU PILPIL.

O

LOMO DE VACUNO MAYOR DE LOS VALLES DE SOMIEDO A LA PARRILLA.

### LA DULCE TENTACIÓN

LECHE FRITA HECHA AL MOMENTO.  
CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.  
LICORES 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- 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 49,50€

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.*



Capitán Haya, 20 28020 Madrid  
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60  
www.teitusedreria.com

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

## MENÚ III

(VALIDEZ HASTA AGOSTO DE 2018)

### PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.  
ALMEJAS DE LA COSTA DE LUARCA LIGERAMENTE PICANTITAS.  
FRITOS DE PIXÍN DE TRIPA NEGRA.  
FABES DE LA ABUELA CON PITU ESTOFADO.

### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

LUBINA AL HORNO CON BILBAÍNA SUAVE.

O

TRONCO DE SOLOMILLO AL FOIE O AL CABRALES.

### LA DULCE TENTACIÓN

TOCINO DE CIELO CON HELADO CREMOSO DE VAINILLA.  
CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.  
LICORES 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- 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 54,00€

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.*



Capitán Haya, 20 28020 Madrid  
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60  
www.teitusedreria.com

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

## MENÚ IV

(VALIDEZ HASTA AGOSTO DE 2018)

### PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.

TERRINA DE FOIE CON FRUTOS DEL BOSQUE.

FABES CON ALMEJAS DE COSTA.

BUÑUELOS DE BACALAO ELABORADOS AL MOMENTO (2 UDS. POR PERSONA).

### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

RODABALLO SALVAJE AL HORNO CON PIMIENTOS CONFITADOS.

O

LOMO DE VACA MADURADO AL CARBÓN DE ENCINA.

### LA DULCE TENTACIÓN

TARTA PANTXINETA CALENTITA.

(LÁMINAS DE FINO HOJALDRE RELLENAS DE CREMA PASTELERA).

CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.

LICORES 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- 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 59,00€

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.*