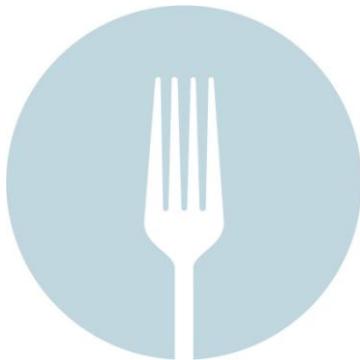




Carrera de San Jerónimo, 17 28014 Madrid
Tfno. 91 737 94 54 / 672071 619
www.barrildelascortes.com

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



Carrera de San Jerónimo, 17 28014 Madrid
Tfno. 91 737 94 54 / 672071 619
www.barrildelascortes.com

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

MENÚ I

(VÁLIDO HASTA AGOSTO DE 2018)

PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA CORTADO A CUCHILLO.

ENSALADILLA RUSA DE LANGOSTINOS ESCABECHADOS.

TORTILLA MELOSA DE MERLUZA DE PINCHO, PUERROS Y PIMIENTOS DE HERBÓN.

CROQUETAS DE CARABINERO Y JAMÓN IBÉRICO (2 UDS /PAX).

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 A LA NARANJA AMARGA.

EL DULCE FINAL

CHEESECAKE CON ARÁNDANOS.

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

IVA AL 10% 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.*



Carrera de San Jerónimo, 17 28014 Madrid
Tfno. 91 737 94 54 / 672071 619
www.barrildelascortes.com

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

MENÚ II

(VÁLIDO HASTA AGOSTO DE 2018)

PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.

ENSALADA DE LOMOS 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 MARISCO Y PESCADO DE ROCA.

O

LOMO DE MERLUZA A LA BILBAÍNA CON VERDURAS DE TEMPORADA AL HORNO.

O

RABO DE TORO ESTOFADO AL VINO DE MADRID.

EL DULCE FINAL

TOCINO DE CIELO AL PEDRO XIMÉNEZ CON CREMA HELADA DE VAINILLA BOURBON.

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 46,50€

IVA AL 10% 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.*



Carrera de San Jerónimo, 17 28014 Madrid
Tfno. 91 737 94 54 / 672071 619
www.barrildelascortes.com

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

MENÚ III

(VÁLIDO HASTA AGOSTO DE 2018)

PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.

LANGOSTINOS DE TRASMALLO COCIDOS O A LA PARRILLA.

BUÑUELOS DE BACALAO CON MIEL DE CAÑA (2 UDS. POR PERSONA).

PULPO DE PEDRERO A LA PARRILLA CON ALIOLI SUAVE.

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNO)

ARROZ NEGRO A LA TINTA DEL CHOCO DE PALANZA.

O

RAPE DE TRIPA NEGRA EN VELOUTTÉ DE CARABINERO.

O

ENTRECOT DE VACA MAYOR AL PUNTO DE SAL CON RISOTTO DE AVE.

EL DULCE FINAL

TIRAMISÚ DE MASCARPONE Y AMARETTO.

CAFÉ ÁRABICA 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 50,00€

IVA AL 10% 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.*



Carrera de San Jerónimo, 17 28014 Madrid
Tfno. 91 737 94 54 / 672071 619
www.barrildelascortes.com

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

MENÚ IV

(VÁLIDO HASTA AGOSTO DE 2018)

PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO.

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA HERVIDAS O PLANCHA.

ALCACHOFAS CONFITADAS Y BRASEADAS (2 UDS POR PERSONA).

CALAMARES DE POTERA A LA ANDALUZA CON PIMIENTOS ASADOS.

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNO)

ARROZ CON CHIPIRONES DE COSTA Y VERDURAS DE TEMPORADA.

O

LUBINA SALVAJE AL HORNO ,ESTILO ORIO .

O

SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR STROGONOFF CON PATATAS TORNEADAS A LAS FINAS HIERBAS.



EL DULCE FINAL

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON CREMA HELADA DE AVELLANAS.

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) 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€

IVA AL 10% 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.*



Carrera de San Jerónimo, 17 28014 Madrid
Tfno. 91 737 94 54 / 672071 619
www.barrildelascortes.com

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

MENÚ V

(VÁLIDO HASTA AGOSTO DE 2018)

PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA AL CORTE.

GAMBAS ROJAS DE DENIA COCIDAS O A LA PLANCHA.

ALMEJAS DE CARRIL A LA SARTÉN.

CHANQUETES DE MALLORCA CON HUEVO CAMPERO Y SAL NEGRA.

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNO)

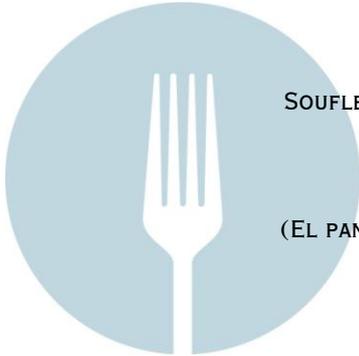
ARROZ SECO CON CARABINEROS DE ISLA CRISTINA.

O

RODABALLO AL HORNO A LA VINAGRETA DE ESTRAGÓN CON VERDURITAS AL-DENTE.

O

CORTE DE CARNE ROJA EN JUGO TRUFADO CON FOIE FRESCO Y PIMIENTOS CONFITADOS.



EL DULCE FINAL

SOUFLE DE CHOCOLATE NEGRO Y CREMA HELADA DE VAINILLA.

CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.

DULCE 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) 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€

IVA AL 10% 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.*