



**RTE. EL TELÉGRAFO**  
Padre Damián, 44 28036 Madrid  
Tfno. 91 359 70 83  
[www.eltelegrafomarisqueria.com](http://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](http://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**



**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.

## 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**

*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 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**