

Restaurante *La Playa*

C/ Magallanes, 24 28015 Madrid

Tfno. 91 446 84 76 / 01 07

www.restaurantelaplaya.com



MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta octubre de 2018)



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com

Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid
Tfno. 91 446 84 76 / 01 07
www.restaurantelaplaya.com

MENÚ 1

(Validez hasta octubre de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.

Croquetas caseras de ibérico (2 Uds. por persona).

Verduras del día a la parrilla con su Romesco.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio *"para no mancharse"*.

o

Calamar de potera a la parrilla con alioli suave.

o

Escalopines de solomillo al ajo dorado.

El dulce final

Tarta de queso con coulis de frambuesa.

Café Árabe e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *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.*

Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid
Tfno. 91 446 84 76 / 01 07
www.restaurantelaplaya.com

MENÚ 2

(Validez hasta octubre de 2018)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.
Ensaladilla rusa tradicional de merluza de pincho.
Huevo campero con jamón ibérico y patatinas.
Pulpo de pedrero al aceite de pimentón con sus cachelos.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco de verduras de nuestra huerta.

o

Taco de bacalao al Pilpil con crujiente de su piel.

o

Entrecot de vaca madura con sal Maldón y pimientos cristal.

El dulce final

Filloas caseras rellenas de crema pastelera al punto de canela.

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.

PRECIO POR PERSONA 46,50€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- **El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).**
- **Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.**
- **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.**

Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid

Tfno. 91 446 84 76 / 01 07

www.restaurantelaplaya.com

MENÚ 3

(Validez hasta octubre de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.

Chanquetes a la Andaluza con huevos camperos.

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave

Para seguir (a elegir uno)

Caldereta de arroz con carabineros de Huelva.

o

Rape de roca a los ajos tostados.

o

Confit de pato asado con frutos rojos.

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo.

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%.

(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 Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano 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.

PRECIO POR PERSONA 50,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *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.*

Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid
Tfno. 91 446 84 76 / 01 07
www.restaurantelaplaya.com

MENÚ 4

(Validez hasta octubre de 2018)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.
Foie de pato hecho en casa con manzana en confitura.
Parrillada de espárragos trigueros al punto de sal con su Romesco.
Rabas de calamar fritas como en Portosín.

Para seguir (a elegir uno)

Caldereta de arroz con bogavante gallego.

o

Rodaballo al horno con crudité de verduras.

o

Taco de Solomillo de buey al carbón de encina.

El dulce final

Soufflé de chocolate fruido al horno.
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%.

(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 Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano 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.

PRECIO POR PERSONA 54,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *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.*