

Mercado de **Es**pronceda

Espronceda, 27 | 28003 Madrid | Tfno.: 91 5353902 - 91 5350861
elmercadodeespronceda@grupo-oter.com

MENÚS DE GRUPO *(Válidos hasta octubre de 2018)*



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com

MENÚ 1

(Validez hasta octubre de 2018)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Carpaccio de calabacín ecológico con pesto, rúcula y piñones.

Coca de verduras asadas, burratina, tomate seco y albahaca fresca.

Huevos de corral con trufa y tomates deshidratados.

Croquetas caseras del Chef (2 Uds. por persona).

Segundo plato a elegir una opción.

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo).

Tagliatelle alla Amatriciana.

o

Chipirones de Costa con cebolla pochada al Ajili-mojili.

o

Medallones de solomillo en jugo de setas y ajos tiernos.

El final más dulce

El auténtico Tiramisú del Mercado.

Café Arábica 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- 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.*

MENÚ 2

(Validez hasta octubre de 2018)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.
Carpaccio de solomillo con rúcula, láminas de Parmigiano al aliño suave de limón.
Trigueros al grill con su Romesco.
Rabas de calamar de potera fritas al estilo de Santander.

Segundo plato a elegir una opción.

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo).

Raviolon de Parmesano, yema de huevo campero y trufa negra.

o

Merluza de pincho al vapor con emulsión de lima.

o

Lomo alto de vaca a la parrilla con sal Maldón y patatas gajo.

El final más dulce

Panna Cotta a la Piamontesa con frutos secos y miel de caña.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia- 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 abonarán 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.

MENÚ 3

(Validez hasta octubre de 2018)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensalada de rucula, tomate seco y Burratina al pesto ligero.

Coca Gourmet de queso Fontina y trufa negra.

Pulpo de roca a la brasa y Alioli de hierbas aromáticas

Segundo plato a elegir una opción.

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Risotto de setas de temporada con arroz Carnaroli, trufa negra y teja de Parmesano.

o

Lubina de pincho asada con piñones y pimienta negra.

o

Chuleta especial de vacuno mayor seleccionado a la parrilla con tomate Provenzal.

El final más dulce

Coulant de chocolate Guanaja con crujiente de caramelo.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Codax - Albariño 100%.

Vinos tintos (Magnum)

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

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas), cervezas y refrescos.

PRECIO POR PERSONA 49,50€

(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 abonarán 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.

MENÚ 4

(Validez hasta octubre de 2018)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Terrina de foie fresco de pato hecho en Casa.

Tempura de gambas, trigueros y aros de cebolla dulce.

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. Por persona).

Segundo plato a elegir una opción.

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Ravioli de foie gras de pato sobre puerro estofado con reducción de Oloroso.

o

Tronco de rape al horno con Bilbaína ligera.

o

Taco de solomillo a la sartén con foie y reducción de P.X.

El final más dulce

Soufflé de queso con cremosa vainilla y frutos rojos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (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%

Vinos tintos (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 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 52,00€

(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 abonarán 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.