



Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | pezfuego@grupo-oter.com

MENÚ DE GRUPO

(A partir de 8 comensales)

(Validez hasta junio de 2019)



Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | pezfuego@grupo-oter.com

MENÚ I

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos a elegir

(1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.
Tomate de temporada con piparras encurtidas y aceite de oliva.
Croquetas caseras del Chef. (2 Uds. Por persona)
Almejas a la marinera.

Para seguir (a elegir uno)

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

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Merluza de Burela a la brasa con su Bilbaína ligera.

o

Entrecot de carne roja con patatas a la inglesa.

El dulce final

Torrija Brioche con crema helada de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.
(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).

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, Crianza - Tempranillo 100%.

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

Aguas minerales (con o sin gas).

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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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.



Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | pezfuego@grupo-oter.com

MENÚ II
(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir
(1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.
Tartar de salmón rojo de Alaska con apio, pepino y gin Hendricks.
Alcachofas naturales a la parrilla con sal Maldón. (2 Uds. por persona).
Calamares de potera fritos a la Gaditana.

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

Arroz negro a la tinta del choco.
o
Lubina a las brasas con su Pilpil y verduritas grillé.
o
Lomo bajo de carne roja con patata rústica a las finas hierbas.

El dulce final
Tiramisú de crema de Mascarpone y gelatina de Amaretto.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.
(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).

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, 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)

PRECIO POR PERSONA 55,00€
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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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.



Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | pezfuego@grupo-oter.com

MENÚ III
(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir
(1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.
Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.
Gamba roja de Javea a la parrilla.
Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

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

Arroz con chipirones de anzuelo y verduritas.
o
Rodaballo salvaje a las brasas estilo Guetaria.
o
Chuleta de vacuno mayor con patatas a la inglesa fritas al momento.

El dulce final

Hojaldre fino de manzana verde.
Café Árábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.
(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

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, 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)

PRECIO POR PERSONA 65,00€
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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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.*