



Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | [pezfuego@grupo-oter.com](mailto:pezfuego@grupo-oter.com)

## **MENÚ DE GRUPO**

(Validez hasta junio de 2019)



Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | [pezfuego@grupo-oter.com](mailto:pezfuego@grupo-oter.com)

---

**MENÚ I**  
**(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.  
Tomate de temporada con piparras encurtidas y aceite de oliva virgen.  
Croquetas caseras del Chef. (2 Uds. Por persona)  
Ensaladilla rusa de bonito del norte y huevo hilado.

**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 vaca madura a las brasas.

(Guarniciones para compartir: lechuga crujiente con cebolla dulce y patatas chips a la inglesa fritas al momento)

**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](mailto: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).  
Bocaditos de merluza fritos en harina de arroz.

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

Arroz marinero con chipirones de anzuelo y verduras.

o

Lubina de estero a las brasas con su Pilpil.

o

Lomo bajo de carne roja en parrilla.

(Guarniciones para compartir: lechuga crujiente con cebolla dulce y patatas chips a la inglesa fritas al momento)

**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](mailto: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.  
Almejas de concha fina a la sartén.  
Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.  
Calamar de potera frito a la Andaluza.

**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

Rape de tripa negra a las brasas.

o

Solomillo de carne roja al grill al punto de sal.

(Guarniciones para compartir: Pimientos de piquillo confitados y patatas chips a la inglesa fritas al momento)

**El dulce final**

Soufflé de chocolate negro con crema helada de violeta.  
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 60,00€**

**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](mailto:pezfuego@grupo-oter.com)

---

**MENÚ IV**  
**(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.  
Gamba roja de Javea a la parrilla.  
Terrina de foie de pato en confitura de higos y manzana.  
Pulpo de pedrero a las brasas 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 carabineros del sur.

o

Rodaballo salvaje a las brasas estilo Guetaria.

o

Chuleta de vacuno mayor a la parrilla de carbón.

(Guarniciones para compartir: Pimientos de piquillo confitados y patatas chips a la inglesa fritas al momento)

**El dulce final**

Hojaldre fino de manzana verde y 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%.

(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.*