

EL BARRIL DE LAS LETRAS

Cervantes, 28 - 28014 Madrid

Tfno. 91 186 36 32

www.barrildelasletras.com



MENÚS DE GRUPO **(A partir de 8 comensales)** **(Validez hasta junio de 2019)**



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com

MENÚ I

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado al momento.

Tomate de temporada aliñado con piparras encurtidas.

Tortilla melosa de bacalao y puerros.

Croquetas de centollo y carabinero (2 Uds. por persona).

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

Lomo de merluza de Celeiro a la Bilbaína con verduras de temporada.

o

Confit de pato asado con jugo de arándanos.

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

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 48,00€

(10% IVA 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 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 II

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensalada de ventresca de bonito de campaña
con tomate de temporada y cebolleta dulce.

Boquerones plateados fritos al momento.

Pulpo a la gallega, con sus cachelos al aceite de pimentón.

Para seguir (a elegir uno)

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

Fideuá de cabellín con foie fresco de pato al Pedro Ximénez.

o

Rape de tripa negra a la Donostiarra.

o

Medallones de ternera roja en su jugo al Ajo-guindilla.

El dulce final

Tiramisú de Mascarpone, Amaretto y soletilla de café.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).

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).

PRECIO POR PERSONA 52,50€

(10% IVA 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 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 III

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Langostinos de Sanlúcar cocidos al momento.

Alcachofas naturales a la parrilla con escama de sal (2 Uds. por persona).

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 negro a la tinta del calamar.

o

Bacalao "Alta Cocina" al Pilpil.

o

Entrecot de vaca mayor al punto de sal.

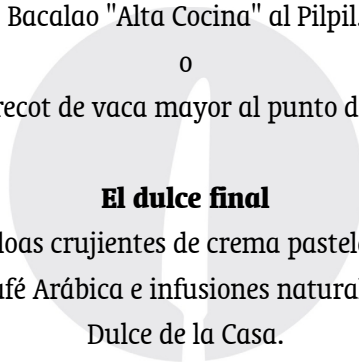
El dulce final

Filloos crujientes de crema pastelera.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).



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)

PRECIO POR PERSONA 56,50€

(10% IVA 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 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 IV

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gamba blanca de Huelva hervida.

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

Calamares de potera fritos al momento.

Para seguir (a elegir uno)

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

Arroz con carabineros de Isla.

o

Lubina salvaje al horno con cassé de tomate y aceite de albahaca.

o

Lomo de vacuno mayor a la parrilla con patata rústica a las finas hierbas.

El dulce final

Soufflé de chocolate negro y crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).

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).

PRECIO POR PERSONA 60,00€

(10% IVA 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 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 V

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Gambas rojas de Denia a la parrilla.

Almejas de concha fina a la sartén.

Lubina frita en adobo de lima.

Para seguir (a elegir uno)

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

Arroz con bogavante nacional.

o

Rodaballo al horno a la vinagreta de estragón con pimientos confitados.

o

Solomillo de vaca mayor en su jugo con trufa negra y foie fresco de pato.

El dulce final

Hojaldre fino de manzana con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales

Dulce de la Casa

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

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).

PRECIO POR PERSONA 65,50€

(10% IVA 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 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.