



Basilica, 15-17 28020 Madrid  
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15  
[www.barrildeorense.com](http://www.barrildeorense.com)





Basílica, 15-17 28020 Madrid  
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15  
www.barrildeorense.com

## MENÚ I

(Válido hasta junio de 2019)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tomates de la Huerta aliñados con piparras encurtidas.

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

Brandada de bacalao gratinada.

### 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".

○

Merluza de Burela a la Bilbaína ligera con verduras de temporada.

○

Entrecot a la parrilla con patata baby a las finas hierbas.

### El dulce final

Tarta de queso con coulis de frambuesa.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran 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% 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 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.



Basílica, 15-17 28020 Madrid  
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15  
www.barrildeorense.com

## MENÚ II

(Válido hasta junio de 2019)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Langostinos de trasmallo hervidos en agua de mar.

Lomos de bonito de campaña con tomate de la Huerta y cebolla roja.

Calamares de potera a la Andaluza con asadillo de pimientos.

### Para seguir (A elegir uno)

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

Arroz seco con verduritas y chipirones.

o

Rape de tripa negra al ajo dorado.

o

Corte de lomo bajo a la parrilla con escama de sal.

### El dulce final

Tiramisú de Mascarpone y su Amaretto con soletilla de café.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran 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% 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 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.



Basílica, 15-17 28020 Madrid  
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15  
www.barrildeorense.com

## MENÚ III

(Válido hasta junio de 2019)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gamba blanca de Huelva cocida.

Pulpo de pedrero a las brasas con alioli suave.

Buñuelos de bacalao con ajoblanco malagueño (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 seco con carabineros de Isla.

Lubina de pincho a la parrilla con tomate casé y aceite de albahaca.

Solomillo de vaca mayor con pimientos de piquillo confitados.

### El dulce final

Hojaldre fino de manzana con crema pastelera y crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran 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% 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 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.



Basílica, 15-17 28020 Madrid  
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15  
www.barrildeorense.com

## MENÚ IV

(Válido hasta junio de 2019)

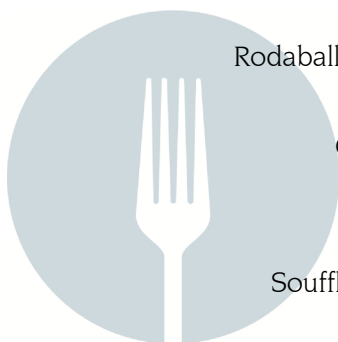
### Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.  
Gambas rojas de Santa Pola a la parrilla.  
Almeja de concha fina a la sartén.  
Lubina de costa frita al adobo de lima.

### Para seguir (A elegir uno)

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

Arroz Marinero seco con bogavante nacional.



o  
Rodaballo a la brasa estilo Guetaria con verduras grillé.

o  
Chuleta de vacuno mayor a las brasas.

### El dulce final

Souffle de chocolate caliente con vainilla helada.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces de la Casa.



(El pan y los postres se elaboran 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% 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 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.