



**Rte. Gerardo**

Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid

Tfno. 91 457 94 59

[www.gerardoalcocer.com](http://www.gerardoalcocer.com)

---





## **MENÚ I**

*(Válido hasta junio de 2019)*

### **Primeros platos para compartir**

*(1 plato cada 4 personas)*

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Tomate de la Huerta de Madrid con piparras encurtidas.*

*Brandada de bacalao al gratén.*

*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)*

*Arroz Marinero con pescado de anzuelo.*

*o*

*Merluza de pincho a la Bilbaína suave.*

*o*

*Corte de lomo bajo de vaca madura en su jugo con setas de temporada  
y patata rústica.*

### **El final más dulce**

*Tocinillo de cielo al P.X. con 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**

#### **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.*



## **MENÚ II**

*(Válido hasta junio de 2019)*

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

*Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.*

*Langostinos de Isla Cristina cocidos.*

*Boquerones plateados a la andaluza con asadillo de pimientos.*

*Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón de la Vera.*

### **Segundo plato (a elegir)**

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

*Arroz con verduritas y chipirones de Costa.*

o

*Merluza de pincho estilo Orio con patatas al confit.*

o

*Entrecot de vacuno mayor con pimientos cristal caramelizados.*

### **El final más dulce**

*Tarta de queso hecha en casa con caramelo toffee.*

*Café Árábica 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)**

#### **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 gas 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.*



## **MENÚ III**

*(Válido hasta junio de 2019)*

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

*Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.  
Gamba blanca de Huelva cocida o plancha.  
Alcachofas naturales a la parrilla (2 Uds. Por persona).  
Pulpo a la brasa con Alioli suave.*

### **Segundo plato (a elegir)**

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

*Caldereta de arroz con rape y almejas.*

*o*

*Rape de tripa negra al ajo dorado con patatas finas hierbas.*

*o*

*Solomillo de vaca madura a la mostaza antigua.*

### **El final más dulce**

*Hojaldre de manzana con 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)**

#### **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 gas 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.*



## **MENÚ IV**

*(Válido hasta junio de 2019)*

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

*Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.*

*Gambas rojas de Denia a la plancha.*

*Almejas de carril a la sartén.*

*Calamar de potera a la Andaluza con asadillos de pimientos.*

### **Segundo plato (a elegir)**

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

*Arroz con carabineros de Isla Cristina.*

o

*Rodaballo de costa al horno con verduras torneadas.*

o

*Tournedó de vacuno mayor en jugo trufado y foie de pato.*

### **El final más dulce**

*Soufflé de chocolate negro 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)*

#### **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) Celese, 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 gas 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.