



Basilica, 15-17 28020 Madrid
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15
www.barrildeoreense.com



MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta mayo de 2019)



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com



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

MENÚ I

(Válido hasta mayo 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".

o

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

o

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 43,50

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).
- 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.



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

MENÚ II

(Válido hasta mayo 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 49,50€

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).
- 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 mayo 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.

o

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

o

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 54,50€

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).*
- *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 mayo 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 59,00€

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).
- 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.