



Orense, 68 | 28020 Madrid | Tfno. 91 571 82 65 | pezfuego@grupo-oter.com

MENÚ DE GRUPO

(Validez hasta mayo de 2019)



GRUPO OTER
restaurantes

MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos a elegir

(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.
Croquetas caseras del Chef. (2 Uds. Por persona)
Mollejitas de cordero lechal a la brasa.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".
o
Merluza de Burela a la brasa con su Bilbaína ligera.
o
Entrecot de carne roja con patata rústica a las finas hierbas.

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 44,00€

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 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.

MENÚ II

(Validez hasta mayo 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).
Calamares de potera fritos a la Gaditana.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz negro a la tinta del choco.

o

Lubina a las brasas con su Pilpil y verduritas grillé.

o

Lomo bajo de carne roja con patata rústica a las finas hierbas.

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%.

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 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).*
- *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 mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y solomillo ibérico de bellota al corte.

Gambas blancas de Huelva hervidas al punto de sal.

Ensalada de tomate natural con bonito de campaña y cebolleta dulce.

Lubina frita en adobo de lima.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco de pescado de roca, choco de potera y ajos tiernos.

o

Rape de tripa negra al ajo dorado.

o

Solomillo de vacuno mayor a las brasas con tomate provenzal al romero.

El dulce final

Coulant de chocolate negro y chantilly.

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 54,00€

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.*

MENÚ IV

(Validez hasta mayo 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.

Tempura de gamba de costa y verduritas de temporada.

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz con chipirones de anzuelo y verduritas.

o

Rodaballo salvaje a las brasas estilo Guetaria.

o

Chuleta de vacuno mayor con patatas a la inglesa fritas al momento.

El dulce final

Hojaldre fino de manzana verde.

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 56,00€

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 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.*