

Mercado de **Es**pronceda

Espronceda, 27 | 28003 Madrid | Tfno.: 91 5353902 - 91 5350861
elmercadodeespronceda@grupo-oter.com



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



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com

MENÚ 1

(Validez hasta junio de 2019)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

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

Carpaccio de calabacín ecológico con pesto, rúcula y piñones.

Calamares de potera a la Gaditana.

Segundo plato a elegir una opción.

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

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

Lubina a la parrilla con tomate casse y Ajimoli.

Entrecot de vaca madura con patatas chips, finísimas y crujientes.

El final más dulce

El auténtico Tiramisú del Mercado.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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 42,50€

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.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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 2

(Validez hasta junio de 2019)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Carpaccio de ternera roja y Parmesano al aliño de limón.

Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

Tempura de gambas, trigueros y aros de cebolla dulce.

Segundo plato a elegir una opción.

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

Arroz negro a la tinta del calamar.

Merluza de pincho al horno y su Pilpil.

Lomo alto de vaca madura a la parrilla con patatas chips.

El final más dulce

Volcán de queso fluido con coulis de frutos rojos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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) Celest, Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 48,50€

(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 3

(Validez hasta junio de 2019)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tarrina de foie de pato hecha en Casa con confitura de cítricos.

Alcachofas floreadas a la parrilla (2 Uds. por persona).

Bocaditos de merluza a la Andaluza con mahonesa de alcaparras.

Segundo plato a elegir una opción.

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

Raviolón de Parmesano, yema de huevo y trufa negra.

o

Rape de tripa negra a la Donostiarra.

o

Solomillo de vaca madura a las brasas con patatas a las finas hierbas y tomate provenzal.

El final más dulce

Coulant de chocolate Guanaja con crujiente de caramelo.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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 Codax - 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 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 4

(Validez hasta junio de 2019)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Huevos camperos rotos con trufa negra y tomate deshidratado.

Almejas de concha fina a la sartén.

Lubina de costa frita al adobo de lima.

Segundo plato a elegir una opción.

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

Raviolis de foie gras de pato sobre puerro estofado con reducción de Oloroso.

o

Rodaballo al horno con vinagreta de estragón.

o

Taco de solomillo en salsa de Perogourdini con pimientos de piquillo confitados.

El final más dulce

Soufflé de queso con cremosa vainilla y frutos rojos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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). 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.