



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

MENÚ DE GRUPO | JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ I

Primeros platos a compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y lomo ibérico de bellota al corte.

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

Calamares de potera fritos a la Gaditana.

Tomate de temporada con piparras encurtidas.

Para seguir (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*".

o

Merluza de Burela a la brasa con su Bilbaína ligera.

o

Entrecot de vacuno madurado 45 días a las brasas.

(Guarniciones para compartir: lechuga crujiente con cebolla dulce y patatas chips fritas al momento)

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

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 64,00€

10% IVA 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.



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

MENÚ DE GRUPO | JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ II

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y lomo ibérico de bellota al corte.

Gambas alistadas de Costa al ajo-guindilla.

Pulpo gallego cocido al momento con aceite de oliva virgen y pimentón de La Vera.

Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal.

Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz marinero con chipirones de anzuelo y verduritas.

o

Lubina de estero a las brasas con su Pilpil.

o

Vacuno madurado a la parrilla.

(Guarniciones para compartir: lechuga crujiente con cebolla dulce y patatas chips fritas al momento)

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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas)

PRECIO POR PERSONA 68,00€

10% IVA 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.



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

MENÚ DE GRUPO | JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ III

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

Selección de jamón y lomo ibérico de bellota al corte.
Ensalada de bonito del Norte, tomate de estación y cebolleta dulce.
Zamburiñas gratinadas al Albariño.
Lubina frita en adobo de lima.

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

Arroz de pescado de roca y marisco.
o
Rape de tripa negra a las brasas.
o
Solomillo de vacuno madurado al grill al punto de sal.

(Guarniciones para compartir: Pimientos de piquillo confitados
y patatas chips fritas al momento)

El dulce final

Soufflé de chocolate negro con crema helada de violeta.
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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.
(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Izadi Crianza - Tempranillo 100%.
(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.
(D.O.Ca. Rioja) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.
Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 72,00€
10% IVA 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.



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

MENÚ DE GRUPO | JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ IV

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y lomo ibérico de bellota al corte.

Pulpo de pedrero a las brasas con alioli suave.

Gamba roja de Jávea a la parrilla.

Alcachofas frescas braseadas a la sal. (2 Uds. por persona)

Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz con carabineros del sur.

o

Rodaballo salvaje a las brasas estilo Guetaria.

o

Chuleta de solomillo a la escama de sal.

(Guarniciones para compartir: Pimientos de piquillo confitados
y patatas chips fritas al momento)

El dulce final

Hojaldre fino de manzana verde y 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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Izadi Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

(D.O.Ca. Rioja) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 78,00€

10% IVA 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.