ASADOR RESTAURANTE GERARDO
Don Ramón de la Cruz, 86 28006 MADRID | Tfnos. 91 401 89 46 / 402 47 89 | www.restaurantegerardo.com
MENÚS DE GRUPO | 25-12-2026 y 01-01-2027 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Tomates de la Huerta de Madrid con piparras encurtidas.

Tortilla de patata con huevos camperos y cebolla pochada.

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

Segundo plato (a elegir)

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

Arroz marinero con pescado de roca

≈≈≈

Lubina de estero a las brasas con su Bilbaína.

≈≈≈

Lomo bajo de vaca mayor a las brasas con patata rústica a las finas hierbas.

El final más dulce

Tarta de queso hecha en casa con caramelo Toffee.

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 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.*

MENÚ II

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.
Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal (2 uds. por persona).
Boquerones victorianos a la Andaluza.
Pulpo a la gallega 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.
≈≈≈
Pixín de tripa negra a la brasa con patatas panaderas.
≈≈≈
Corte de lomo bajo de vaca madura con patatas confitadas al romero.

El final más dulce
Filloas caseras 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) 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 gas 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.*

MENÚ III

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.
Gamba de Huelva hervida al punto de sal.
Volandeiras gratinadas al Albariño (2 uds. por persona).
Calamar de potera a la Andaluza con pimientos asados.

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.
≈≈≈
Trancha de merluza de Celeiro estilo Orio con verduras grillé.
≈≈≈
Solomillo de vacuno madurado a la parrilla
con pimientos del piquillo confitados.

El final más dulce
Brownie artesano con chocolate negro y frutos secos.
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
(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
(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 75,00€
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.*

MENÚ IV

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.
Gambas rojas de Denia hervidas o a la parrilla
Almejas salvajes de la ría de Arosa a la sartén.
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)
Arroz con carabineros de Isla Cristina.
≈≈≈
Rodaballo a la brasa con Bilbaína ligera y verduras al dente.
≈≈≈
Chuleta de solomillo al carbón de encina.

El final más dulce
Sotobó 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
(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 82,00€
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.*