MARISQUERIA
EL BARRIL
DE ARGÜELLES

Andrés Mellado, 69 - 28015 Madrid
Tfno. 91 544 36 15 Fax 91 544 58 32 | www.restauranteelbarrildearguelles.com

MENÚ I

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo puro bellota al corte.
Ensaladilla rusa con bonito del Norte.
Tortilla de merluza de pincho y puerros confitados.
Buñuelos de bacalao al Ajoblanco malagueño (2 uds. por persona).

Para seguir
(a elegir una opción)

Arroz marinero limpio, "para no mancharse". (Seco o caldoso)
o
Rape de tripa negra braseado al ajo dorado.
o
Medallones de solomillo en su jugo al Pedro Ximénez.

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con vainilla helada.
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 66,00€
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.***

Andrés Mellado, 69 - 28015 Madrid
Tfno. 91 544 36 15 Fax 91 544 58 32 | www.restauranteelbarrildearguelles.com

MENÚ II

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo puro bellota al corte.
Tomates de temporada, aguacate y albahaca al aliño de limón verde.
Croquetitas caseras del Chef. (2 uds. por persona).
Pulpo hervido con sus cachelos y aceite de pimentón de La Vera.

Para seguir
(a elegir una opción)

Arroz marinero de marisco y pescado de roca (seco o caldoso).
o
Lubina de estero a la Donostiarra.
o
Lomo bajo de vacuno madurado con pimientos piquillo confitados.

El dulce final

Filloas rellenas de crema pastelera.
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 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.*

Andrés Mellado, 69 - 28015 Madrid
Tfno. 91 544 36 15 Fax 91 544 58 32 | www.restauranteelbarrildearguelles.com

MENÚ III

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo puro bellota al corte.
. Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal (2 uds. por persona).
Gambas blancas de Huelva cocidas.
Calamar de potera a la Andaluza con pimientos asados.

Para seguir
(a elegir una opción)

Arroz de pescadores con marisco limpio y pescado de roca (seco o caldoso).
o
Merluza de pincho estilo Orio con verduras torneadas.
o
Entrecot de vaca madura con sal Maldón y patata rústica a las finas hierbas.

El dulce final

Cremoso de tiramisú con Amaretto y 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)
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.***

MARISQUERIA
EL BARRIL
DE ARGÜELLES

Andrés Mellado, 69 - 28015 Madrid
Tfno. 91 544 36 15 Fax 91 544 58 32 | www.restauranteelbarrildearguelles.com

MENÚ IV

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo puro bellota al corte.
Gambas rojas de Jávea hervidas o a la parrilla.
Selección de tomates de temporada, lomos de bonito del Norte y cebolleta dulce.
Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

Para seguir
(a elegir una opción)

Arroz con carabinero de Isla Cristina (seco o caldoso).
o
Rodaballo estilo Guetaria con verduras grillé.
o
Solomillo de vacuno mayor con foie fresco de pato
y reducción de Pedro Ximénez.

El dulce final

Sotobó de chocolate fluido con crema helada de vainilla.
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*) *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 77,00€
(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.***