**EL BARRIL DE ARGÜELLES**
Andrés Mellado, 69 - 28015 Madrid
Tfno. 91 544 36 15 Fax 91 544 58 32 | www.restauranteelbarrildearguelles.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 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 69,00€
## 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.***

**EL BARRIL DE ARGÜELLES**
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 71,00€**
**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.*

**EL BARRIL DE ARGÜELLES**
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 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.*

**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 81,00€**
**(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.*