EL BARRIL DE LA MORALEJA
Estafeta, 4 – Plaza de La Fuente s/n | Edificio 2 La Moraleja 28109 (Alcobendas-Madrid)
Tfno. 91 650 95 86 Tfno. /Fax 607 018 099 | www.elbarrilmoraleja.com
MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2027 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico de bellota al corte.

Tomates de la Huerta con piparras encurtidas.

Volandeiras gratinadas al Albariño (2 uds. por persona).

Croquetas caseras del Chef (de ibérico y carabineros).

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".

•••

Rape del Cantábrico al ajo dorado.

•••

Lomo bajo de vacuno madurado a la parrilla con patatas rústicas a las finas hierbas.

El dulce final

Tarta de queso hecha en Casa con coulís de frutos rojos.

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 y lomo ibérico de bellota al corte.
Ensaladilla rusa de merluza de pincho escabechada.
Pulpo a la Gallega con sus cachelos y aceite de pimentón.
Bocaditos de merluza fritos en harina de arroz con mahonesa de lima.

Para seguir (a elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Arroz seco con verduritas y chipirones.
•••
Lubina de estero con bisqué marinero.
•••
Lomo bajo de vacuno madurado a la parrilla con sal Maldón.

El dulce final
Tarta de queso Idiazabal y confitura de higos.
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 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.***

EL BARRIL DE LA MORALEJA
Estafeta, 4 – Plaza de La Fuente s/n | Edificio 2 La Moraleja 28109 (Alcobendas-Madrid)
Tfno. 91 650 95 86 Tfno. /Fax 607 018 099 | www.elbarrilmoraleja.com
MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2027 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ III

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón y lomo ibérico de bellota al corte.
Alcachofas frescas a la parrilla con cristal de sal (2 uds. por persona).
Gamba blanca de Huelva cocida.
Calamares de potera a la Andaluza con mayonesa de Albariño.

Para seguir (a elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Arroz Marinero seco con carabineros de Isla Cristina.
•••
Merluza de pincho a la Bilbaína suave y verduras al dente.
•••
Solomillo de vacuno mayor y pimientos confitados.

El dulce final
Soufflé 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 (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.***

EL BARRIL DE LA MORALEJA
Estafeta, 4 – Plaza de La Fuente s/n | Edificio 2 La Moraleja 28109 (Alcobendas-Madrid)
Tfno. 91 650 95 86 Tfno. /Fax 607 018 099 | www.elbarrilmoraleja.com

MENÚ IV

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón y lomo ibérico de bellota al corte.
Gambas rojas de Santa Pola a la parrilla.
Ensalada de tomates de temporada, bonito del Norte y cebolleta fresca.
Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

Para seguir (a elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Arroz Marinero seco con bogavante nacional.
•••
Rodaballo estilo Guetaria con verduritas grille.
•••
Solomillo de vacuno madurado en Périgord trufado.

El dulce final
Coulant de limón y merengue italiano.
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 79,00€
(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.***