

EL GRAN BARRIL DE GOYA
GOYA, 107 - 28009 MADRID | Tfno. 91 431 22 10 / 577 87 68 | www.elgranbarril.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.

Selección de tomates de temporada, bonito del Norte y cebolleta dulce.

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

Croquetas cremosas de ibérico y carabinero.

Segundo plato (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

Rape de tripa negra horneado al ajo dorado.

o

Medallones de solomillo al jugo de Oporto y ajos tiernos.

El final más dulce

Tarta de queso hecho en Casa con caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Bebidas

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%.

Vino tinto (Magnum)

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

Aguas minerales (con gas 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.*



MENÚ II

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico y lomo puro bellota al corte.

Colitas de gamba alistada al ajo-guindilla.

Alcachofas floreadas a la escama de sal (2 uds. por persona).

Calamares de potera fritos con asadillo de pimientos.

Segundo plato (a elegir una opción)

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

Arroz de marisco y pescado de roca.

o

Merluza de Burela a la Bilbaína ligera con verduras de temporada.

o

Lomo bajo de vacuno madurado con pimientos de piquillo confitados.

El final más dulce

Torrija brioche "El Gran Barril" con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Bebidas

Selección de vinos

(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 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 GRAN BARRIL DE GOYA
GOYA, 107 - 28009 MADRID | Tfno. 91 431 22 10 / 577 87 68 | www.elgranbarril.com
MENÚS DE GRUPO | 25-12-2026 Y 01-01-2027 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ III

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón y lomo de bellota al corte.
Gambas blancas de Huelva cocidas.
Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón.
Tortillitas de camarones con su Romesco.

Segundo plato (a elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Fideuá de cabellín con rape y gambas.
o
Corte de lubina de pincho a la escama de patata.
o
Solomillo de vacuno mayor con Perigourdine de setas y trufa negra.

El final más dulce
Filloas rellenas de crema pastelera al punto de canela.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.
(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Bebidas
Selección de vinos
(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 PERSON 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.*



MENÚ IV

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón y lomo de bellota al corte.
Foie mi-cuit a las dos confituras de tomate y cebolla.
Gamba roja de Denia a la parrilla.
Lubina de costa frita al adobo de lima, cebolla encurtida y cilantro.

Segundo plato (a elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Arroz con carabineros de Isla Cristina.
o
Rodaballo a la Donostiarra con verduritas grille.
o
Chuleta de solomillo con sal Maldón y patatas a las finas hierbas.

El final más dulce
Soufflé de chocolate con crema helada de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.
(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Bebidas
Selección de vinos
(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 83,00€
(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.*