PARRILLA EL BARRIL
San Agustín, 13 - 28014 Madrid |Tfno. 91 186 36 26 | www.parrillaelbarril.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 cortado al momento.

Tomate de temporada aliñado con piparras encurtidas.

Tortilla de bacalao y puerros confitados.

Croquetas cremosas de ibérico (2 uds. por persona).

Para seguir (a elegir una opción)

Rape de tripa negra a las brasas estilo Orio.

o

Entrecot de vacuno madurado a la parrilla con patatas fritas al momento.

El dulce final

Tarta de queso hecha en Casa con caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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 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.***

MENÚ II

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensaladilla rusa tradicional con bonito del Norte.

Bocaditos de merluza en harina de arroz con mahonesa Tártara.

Pulpo de pedrero a la gallega al aceite de pimentón.

Para seguir (a elegir una opción)

Lubina de estero a la vinagreta de estragón con verduras torneadas.

o

Lomo bajo madurado 45 días a la parrilla con patatas fritas finas.

El dulce final

Tiramisú de Mascarpone, Amaretto y soletilla de café.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

Bebidas

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 74,00€

(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.***

PARRILLA EL BARRIL
San Agustín, 13 - 28014 Madrid |Tfno. 91 186 36 26 | www.parrillaelbarril.com



MENÚ III

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Pulpo de pedrero a la parrilla con Alioli suave.

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

Calamares de potera a la Andaluza con pimientos asados.

Para seguir (a elegir una opción)

Merluza de pincho con Bilbaína ligera y verduras de temporada.

o

Solomillo de vaca mayor a la brasa con pimientos confitados.

El dulce final

Filloas crujientes de crema pastelera al punto de canela.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

Bebidas

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.***

MENÚ IV

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Gambas rojas de Denia a la parrilla.

Ensalada de lomos de bonito del Cantábrico, tomate de temporada y cebolla roja.

Lubina frita al adobo de lima, cebolla roja encurtida y cilantro.

Para seguir (a elegir una opción)

Rodaballo a la Donostiarra con verduras grillé.

o

Solomillo de vaca mayor en perigord trufado.

El dulce final

Sotobó de chocolate fluido con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).

Bebidas

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 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.***