VERDURA Y BRASA
Espronceda, 27 | 28003 Madrid | Tfno.: 91 535 39 02 - 91 535 08 61 | verduraybrasa@grupo-oter.com
MENÚS DE GRUPO | 25-12-2026 Y 01-01-2027 | 10 PAX MÍNIMO

Menú 1

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensaladilla rusa de gamba alistada.

Croquetas caseras del Chef (de gamba de costa y puerro, y de jamón ibérico de bellota).

Berenjena braseada con Ajoblanco malagueño.

Segundo plato

(A elegir una opción)

(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rape de tripa negra a la Donostiarra.

***

Entrecot de vacuno mayor a las brasas.

(Nuestros platos principales van acompañados de

patatas a la inglesa fritas y finas, y pimientos italianos braseados)

El final más dulce

Torrija brioche con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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 70,00€

(10% IVA INCLUIDO)

Indicaciones:

- ***El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.***
- ***Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.***
- ***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.***

VERDURA Y BRASA
Espronceda, 27 | 28003 Madrid | Tfno.: 91 535 39 02 - 91 535 08 61 | verduraybrasa@grupo-oter.com
MENÚS DE GRUPO | 25-12-2026 Y 01-01-2027 | 10 PAX MÍNIMO

Menú 2

Para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón ibérico de bellota al corte.
Buñuelitos de bacalao con ajoblanco de piñones.
Alcachofas floreadas a la escama de sal.
Rabas de calamar de potera fritas al momento con mahonesa de lima.

Segundo plato
(A elegir una opción)
(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Lubina de estero a las brasas.
***
Lomo bajo de vacuno madurado al carbón de encina.
(Nuestros platos principales van acompañados de
patatas a la inglesa fritas y finas, y lechuga viva aliñada con cebolla morada)

El final más dulce
Tiramisú de Mascarpone, Amaretto y soletilla de café.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

Bebidas
Selección de vino
(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 73,00€
(10% IVA INCLUIDO)

Indicaciones:

- ***El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.***
- ***Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.***
- ***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.***

VERDURA Y BRASA
Espronceda, 27 | 28003 Madrid | Tfno.: 91 535 39 02 - 91 535 08 61 | verduraybrasa@grupo-oter.com
MENÚS DE GRUPO | 25-12-2026 Y 01-01-2027 | 10 PAX MÍNIMO

Menú 3

Para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón ibérico de bellota al corte.
Pulpo de roca a la brasa con mahonesa de Albariño.
Aguacate braseado con vinagreta de gamba roja.
Bocaditos de merluza de pincho a la Romana.

Segundo plato
(A elegir una opción)
(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Merluza de pincho a la parrilla con Bilbaína ligera.
***
Solomillo de carne roja con reducción de sus jugos y ajetes tiernos.
(Nuestros platos principales van acompañados de
patatas a la inglesa fritas y finas, y lechuga viva aliñada con cebolla morada)

El final más dulce
Soufflé de queso con cremosa vainilla y frutos rojos.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

Bebidas
Selección de vino
(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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.***
- ***Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.***
- ***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.***

VERDURA Y BRASA
Espronceda, 27 | 28003 Madrid | Tfno.: 91 535 39 02 - 91 535 08 61 | verduraybrasa@grupo-oter.com
MENÚS DE GRUPO | 25-12-2026 Y 01-01-2027 | 10 PAX MÍNIMO

Menú 4

Para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón ibérico de bellota al corte.
Tarrina de foie de pato hecha en Casa con confitura de higos y manzana.
Gamba alistada salteada al ajo-guindilla.
Pimientos rojos italianos braseados a la leña.

Segundo plato
(A elegir una opción)
(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Rodaballo estilo Guetaria.
***
Tournedó madurado con Perigord de trufa negra y setas de temporada.
(Nuestros platos principales van acompañados de
patatas a la inglesa fritas y finas, y lechuga viva aliñada con cebolla morada)

El final más dulce
Coulant de chocolate negro y crema helada de violeta.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

Bebidas
Selección de vino
(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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.***
- ***Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.***
- ***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.***