

EL BARRIL DE LAS LETRAS

Cervantes, 28 - 28014 Madrid

Tfno. 91 186 36 32

www.barrildelasletras.com



MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta mayo de 2019)



MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado al momento.

Tomate de temporada aliñado con piparras encurtidas.

Tortilla melosa de bacalao y puerros.

Croquetas de centollo y carabinero (2 Uds. por persona).

Para seguir (a elegir uno)

Arroz marinero limpio, "*para no mancharse*".

 O Lomo de merluza de Celeiro a la Bilbaína con verduras de temporada.

 O Confit de pato asado con jugo de arándanos.

El dulce final

 Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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 43,50€

(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.*
- *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

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensalada de ventresca de bonito de campaña
con tomate de temporada y cebolleta dulce.

Boquerones plateados fritos al momento.

Pulpo a la gallega, con sus cachelos al aceite de pimentón.

Para seguir (a elegir uno)

Fideuá de cabellín con foie fresco de pato al Pedro Ximénez.

o

Rape de tripa negra a la Donostiarra.

o

Medallones de ternera roja en su jugo al Ajo-guindilla.

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).

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax – Albariño 100%.

Vino tinto (Magnum)

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

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 46,50€

(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.*
- *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 III

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Langostinos de Sanlúcar cocidos al momento.

Alcachofas naturales a la parrilla con escama de sal.

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz negro a la tinta del calamar.

o

Bacalao "Alta Cocina" al Pilpil.

o

Entrecot de vaca mayor al punto de sal.

El dulce final

Filloas crujientes de crema pastelera.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

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

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax – Albariño 100%.

Vino tinto (Magnum)

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

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas)

PRECIO POR PERSONA 50,00€

(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.*
- *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

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gamba blanca de Huelva hervida.

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. por persona).

Calamares de potera fritos al momento.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz con carabineros de Isla.

o

Lubina salvaje al horno con cassé de tomate y aceite de albahaca.

o

Lomo de vacuno mayor a la parrilla con patata rústica a las finas hierbas.

El dulce final

Soufflé de chocolate negro y crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

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

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%.

Vino tinto (Magnum)

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

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%.

(D.O.Ca Rioja) Marqués de Riscal Rva. – Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 55,00€

(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.*
- *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 V

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Gambas rojas de Denia a la parrilla.

Almejas de concha fina a la sartén.

Lubina frita en adobo de lima.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz con bogavante nacional.

o

Rodaballo al horno a la vinagreta de estragón con pimientos confitados.

o

Solomillo de vaca mayor en su jugo con trufa negra y foie fresco de pato.

El dulce final

Hojaldre fino de manzana con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales

Dulce de la Casa

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

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%.

Vino tinto (Magnum)

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

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O.Ca Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 59,50€

(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.*
- *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.*