



GOYA, 107 28009 MADRID
Tfno. 91 431 22 10 / 577 87 68
www.elgranbarril.com

*Elaboramos menús especiales
para eventos familiares u de*



**MENÚS
DE
GRUPO**



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com

MENÚ I

(Validez hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte, pan con tomate y aceite de oliva virgen

Lomos de bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta fresca

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. por persona)

Cazón en adobo con asadillo de pimientos

Segundo plato (a elegir)

Arroz negro a la tinta del choco de potera

o

Merluza de Burela a la gallega con sus cachelos

o

Baby de carne roja a la parrilla con pimientos baby

El final más dulce

Tocino de cielo al caramelo con helado de vainilla y Pedro Ximénez

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa

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

Nuestra bodega

Vinos blancos (Magnum)

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

Vinos tintos (Magnum)

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

Aguas minerales (con gas o sin gas)

Precio por persona 44,00€

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.

MENÚ II

(Validez hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte, pan con tomate y aceite de oliva virgen

Langostinos de Sanlúcar cocidos con agua de mar

Calamares de potera fritos al momento

Pulpo a la brasa y su alioli suave

Segundo plato (a elegir)

Arroz Marinero seco limpio "para no mancharse"

o

Rape de tripa negra dorado con sus ajos

o

Lomo de vacuno mayor a las brasas con verduras al Romero

El final más dulce

Tarta de queso casera con coulis de frambuesa

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)

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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

Aguas minerales (con o sin gas),

Cervezas y refrescos

Precio por persona 48,00€

10% I.V.A. no incluido

MENÚ III

(Validez hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte, pan con tomate y y aceite de oliva virgen

Gambas blancas de Huelva cocidas

Alcachofas naturales a la parrilla con sal Maldón (2 Uds por persona)

Pulpo a la gallega con cachelos

Segundo plato (a elegir)

Arroz meloso con almejas y rape

o

Tacos de bacalao "Dos Gustos" (Pilpil, Vizcaína)

o

Chuleta de vaca mayor a la parrilla con sal Maldón y patatas asadas a la Bearnesa

El final más dulce

Filloas rellenas de crema pastelera

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)

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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

Aguas minerales (con o sin gas),

Cervezas y refrescos

Precio por persona 52,00€

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.

MENÚ IV

(Validez hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte, pan con tomate y aceite de oliva virgen

Foie mi-cuit a las dos confituras de tomate y cebolla

Gamba roja de Denia cocida o parrilla

Croquetas de centollo caseras (2 Uds. por persona)

Segundo plato (a elegir)

Caldereta de arroz con carabineros de Isla Cristina

o

Lubina salvaje sobre escama de patata

o

Solomillo de vacuno mayor a la parrilla con patatas moradas

El final más dulce

Soufflé de chocolate con helado 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)

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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. – Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

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

Aguas minerales (con o sin gas),

Cervezas y refrescos

Precio por persona 55,00€

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.

MENÚ V

(Validez hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de montanera al corte, pan con tomate y aceite de oliva virgen
Gamba blanca de Isla Cristina cocida
Almejas de Carril a la sartén
Alevines de Mallorca con huevos rotos y sal negra

Segundo plato (a elegir)

(1 plato cada 4 personas)

Caldereta de arroz con bogavante nacional

o

Rodaballo al horno con Bilbaína templada

o

Solomillo de vaca mayor a la parrilla con foie de pato

El final más dulce

Hojaldre de manzana hecho al momento

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)

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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

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

Aguas minerales (con o sin gas),

Cervezas y refrescos

Precio por persona 60,00€

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.