



GOYA, 107 28009 MADRID  
Tfno. 91 431 22 10 / 577 87 68  
[www.elgranbarril.com](http://www.elgranbarril.com)

---



## MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta octubre de 2018)



**GRUPO OTER**  
restaurantes  
[www.grupo-oter.com](http://www.grupo-oter.com)

## MENÚ 1

(Validez hasta octubre de 2018)

### Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte, con pan cristal con ralladura de tomate, aceite de oliva virgen y escama de sal.

Tartar de tomate silvestre y rúcula con aceite de Arbequina y virutas de Parmesano.  
Bienmesabe en adobo con asadillo de pimientos.

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

### 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

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

o

Medallones de solomillo al jugo de Oporto, habitas y ajos tiernos.

### El final más dulce

Cheesecake 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).

### 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 48,50€

10% I.V.A. 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 octubre de 2018)

### Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte, con pan cristal con ralladura de tomate, aceite de oliva virgen y escama de sal.

Langostinos de Sanlúcar cocidos con agua de mar.

Croquetas de ibérico y carabinero.

Pulpo a la brasa y su alioli suave.

### Segundo plato (a elegir una opción)

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

Arroz Negro a la tinta del choco.

O

Rape de tripa negra al horno al ajo tostado.

O

Entrecot de vacuno mayor 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).

### 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), cervezas y refrescos.

PRECIO POR PERSONA 52,50€

10% I.V.A. 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 octubre de 2018)

### Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte, con pan cristal con ralladura de tomate, aceite de oliva virgen y escama de sal.

Gambas blancas de Huelva cocidas.

Tortillitas de camarones con su Romesco.

Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón.

### Segundo plato (a elegir una opción)

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

Fideua de cabellín con rape y gambas.

o

Corte de lubina de pincho a la escama de patata.

o

Chuleta de vaca mayor a la parrilla con sal Maldón y patatas a las finas hierbas.

### 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)

### 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), cervezas y refrescos.

PRECIO POR PERSONA 58,50€

10% I.V.A. 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 octubre de 2018)

### Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte, con pan cristal con ralladura de tomate, aceite de oliva virgen y escama de sal.

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

Gamba roja de Denia cocida o parrilla.

Calamares de potera fritos al momento.

### 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

Atún de almadraba a la parrilla con cebolla pochada, tomate seco y mantequilla de salvia.

o

Solomillo de vacuno mayor a la mostaza antigua.

### El final más dulce

Soufflé de chocolate con crema helada de vainilla.

Café Árabe 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) 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), cervezas y refrescos.

PRECIO POR PERSONA 60,50€

(10% I.V.A. 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.*