



Espronceda, 27 | 28003 Madrid | Tfno.: 91 535 39 02 - 91 535 08 61
elmercadodeespronceda@grupo-oter.com



Menús de Grupo
(Válidos hasta mayo de 2020)



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com

Menú 1

(Validez hasta mayo de 2020)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.

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

Hinojo fresco braseado al ajo dorado.

Segundo plato a elegir una opción.

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

Merluza de pincho a la parrilla con Bilbaina ligera.

Entrecot de vacuno mayor a la brasas.

**(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas,
y lechuga viva aliñada con cebolla morada)**

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 47,50€

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 abonarán 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 2

(Validez hasta mayo de 2020)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamon iberico de bellota al corte.

Carpaccio de calabacin con pesto, rucola y piñones.

Rabas de calamar de potera fritas al momento con mahonesa de lima.

Coliflor braseada en salsa de almendras.

Segundo plato a elegir una opción.

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

Lomo de Lubina de estero braseada.

Solomillo de vacuno mayor en parrilla a la escama de sal.

**(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas,
y lechuga viva aliñada con cebolla morada)**

El final más dulce

Tiramisu de Mascarpone, Amaretto y soletilla de café.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

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

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

Vinos tintos (Magnum)

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

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

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 49,00€

(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). 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.

Menú 3

(Validez hasta mayo de 2020)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Alcachofas frescas floreadas a la parrilla (2 Uds. por persona).

Pulpo de roca a la brasa con mahonesa de Albariño.

Bocaditos de merluza de pincho frita en harina de arroz.

Segundo plato a elegir una opción.

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

Rape de tripa negra a la Donostiarra .

Tournedo 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.

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

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

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

Vinos tintos (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 51,00€

(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). 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.

Menú 4

(Validez hasta mayo de 2020)

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.

Tempura de gambas de costa, trigueros y aros de cebolla dulce.

Pimientos de cristal con Huevos camperos fritos.

Segundo plato a elegir una opción.

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

Rodaballo estilo Guetaria.

Chuleta de vaca madura a las brasas.

(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.

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (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%.

Vinos tintos (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% I.V.A. 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.