



Rte. Gerardo

Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.



MENÚS DE GRUPO



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com



Rte. Gerardo
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y eventos de empresa. Consúltenos.

MENÚ 1

(Validez hasta mayo de 2016)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte
Tomates de madrid seleccionados con piparras encurtidas
Zamburiñas gratinadas cebolla dulce y albariño
Croquetas cremosas de carabineros

Segundo plato (a elegir)

Arroz marinero limpio, "para no mancharse"

o

Merluza de Celeiro con su Bilbaína suave y verduras de temporada

o

Daditos de solomillo salteados al Oporto

El final más dulce

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

Nuestra bodega

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Ermita de Nieve - Verdejo 100%

Vinos tintos (Magnum)

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

Aguas minerales (con gas o sin gas)

Cervezas y refrescos

Precio por persona 39,50€

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.*



Rte. Gerardo

Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y eventos de empresa. Consúltenos.

MENÚ 2

(Validez hasta mayo de 2016)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte

Pulpo de pedrero con cachelos al aceite de pimentón

Alcachofas en flor a la parrilla (2 por persona)

Cazón en adobo al estilo de San Fernando con pimientos asados

Segundo plato (a elegir)

Arroz con chipirones de potera y verduras

o

Lubina de pincho a la escama de patata con asadillo de pimientos

o

Medallones de solomillo a la sartén con ajo rustico y guindilla

El final más dulce

Cre moso de tiramisú con soletilla de café y Amaretto

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo 100%

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

Vinos tintos (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

Aguas minerales (con gas o sin gas),
refrescos y cervezas

Precio por persona 43,50€

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.*



Rte. Gerardo

Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y eventos de empresa. Consúltenos.

MENÚ 3

(Validez hasta mayo de 2016)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte

Foie de pato hecho a las dos confituras (higos y frambuesa)

Ensalada verde de salmón marinado en casa al aliño de mostaza

Rabas de calamar fritas con mahonesa de lima

Segundo plato (a elegir)

Arroz con capón, y setas de invierno

o

Merluza de pincho con su ajada de pimentón de la Vera

o

Chuleta de carne roja en parrilla con pimientos baby

El final más dulce

Filloas de crema pastelera con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo 100%

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

Vinos tintos (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

**Aguas minerales (con gas o sin gas),
refrescos y cervezas**

Precio por persona 47,50€

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.*



Rte. Gerardo

Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y eventos de empresa. Consúltenos.

MENÚ 4

(Validez hasta mayo de 2016)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte

Gamba blanca cocida de Isla Cristina

Cigalas de Marín en tempura con trigueros y mahonesa cítrica

Pulpo de pedrero a las brasas con ali-oli suave

Segundo plato (a elegir)

Arroz marinero con carabineros de Isla Cristina(seco o caldoso)

o

Rodaballo de anzuelo a horno con con verduras de invierno

o

Solomillo de vaca mayor con foie al Pedro Ximénez

El final más dulce

Soufflé de chocolate fluido con helado de vainilla bourbon

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo 100%

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

(D.O. Rías Baixas) Granbazán Ambar - Albariño 100%

Vinos tintos (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 gas o sin gas),
refrescos y cervezas

Precio por persona 51,50€

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.*