



**ASADOR RESTAURANTE GERARDO**

Don Ramón de la Cruz, 86 28006 MADRID

Tfnos. 91 401 89 46 / 402 47 89

[www.elgranbarril.com](http://www.elgranbarril.com)

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



**GRUPO OTER**

restaurantes

[www.grupo-oter.com](http://www.grupo-oter.com)

## MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2017)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Ensalada de ventresca de bonito de campaña con tomate  
pelado y cebolleta  
Tortilla melosa de patatas  
Cazón en adobo con pimientos asados  
Morcilla de León salteada con patata hilada

### Segundo plato (a elegir)

Arroz Marinero con pescado de anzuelo

o

Troncha de merluza de Celeiro a la gallega

o

Entrecot de vaca mayor a las brasas con patatas recién  
hechas

### El final más dulce

Filloas caseras con helado de vainilla

Café Árábica e infusiones naturales  
Tejas de almendra

(El pan y los postres se elaboran 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 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.*

## MENÚ II

(Válido hasta octubre de 2017)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo  
Ensaladilla rusa tradicional con merluza de Burela  
Tortilla de puerros y bacalao confitado  
Pulpo a la brasa con Alioli suave

### Segundo plato (a elegir)

Arroz con verduritas y chipirones de costa  
o  
Pixín de tripa negra a la brasa con patatas panaderas  
o  
Baby de vaca mayor con patata nueva asada

### El final más dulce

Tarta de queso con coulés de frutos rojos  
Café Arábica e infusiones naturales  
Tejas de almendra

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

### 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) 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 43,00€**

**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 III

(Válido hasta octubre de 2017)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo  
Croquetas caseras de boletus y carabinero  
Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón de la Vera  
Alcachofas en flor a la sal (2 Uds por persona)

### Segundo plato (a elegir)

Caldereta de arroz con rape y almejas  
○  
Bacalao "Alta Cocina", Pil Pil y Vizcaína  
○  
Solomillo de vaca mayor a la parrilla con pimientos baby

### El final más dulce

Brownie artesano con chocolate caliente

Café Arábica e infusiones naturales  
Tejas de almendra

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

### 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) 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 47,00€**

**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

(Válido hasta octubre de 2017)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo  
Gambas blancas de Huelva cocidas  
Almejas de carril a la sartén especiadas  
Calamar de potera a la Andaluza con pimientos asados

### Segundo plato (a elegir)

Arroz con carabineros de Isla Cristina  
○  
Rodaballo a la brasa con refrito de limón  
○  
Chuletón al carbón de encina con sal

### El final más dulce

Sotobó de chocolate negro y crema helada de vainilla  
Café Arábica e infusiones naturales  
Tejas de almendra

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

### 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) 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 51,00€**

**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.