



ASADOR RESTAURANTE GERARDO
Don Ramón de la Cruz, 86 28006 MADRID
Tfnos. 91 401 89 46 / 402 47 89
www.elgranbarril.com

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



GRUPO OTER
restaurantes
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

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.*