



RTE. EL TELÉGRAFO
Padre Damián, 44 28036 Madrid
Tfno. 91 359 70 83
www.eltelegrafomarisqueria.com



MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta octubre de 2018)



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com

MENÚ I

(Validez hasta octubre de 2018)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

*Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.
Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate de nuestra finca.
Croquetas cremosas de centollo (2 Uds. por persona).
Pulpo de pedrero al aceite de pimentón con sus cachelos.*

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 con verduras al-dente.

o

Carne de ternera roja en su jugo al Ajo-guindilla.

El final más dulce

*Tocino de cielo al caramelo con vainilla helada.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.*

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 bellota cortado a cuchillo.

Langostinos de Isla Cristina terciados cocidos al momento.

Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño (2 Uds. por persona).

Pulpo a la brasa con mahonesa de lima.

Segundo plato (A elegir una opción)

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

Arroz con calamar de potera en su tinta.

Tronco de rape del Cantábrico estilo Orio con pimientos confitados.

Entrecot de vacuno mayor con patata rústica 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.

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 para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gambas blancas de Huelva cocidas.

Calamar de potera a la andaluza con pimientos asados.

Ensaladilla rusa de merluza de pincho escabechada.

Segundo plato (A elegir una opción)

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

Caldereta de arroz con carabinero del Sur.

Lubina de pincho a la escama de patata y verdura de temporada.

Solomillo de vaca madura en Perigourdine de boletos y trufa negra.

El final más dulce

Hojaldre de manzana hecho al momento.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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 abonarán 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 bellota cortado a cuchillo.
Gamba blanca de Huelva hervida al momento.
Trigueros al grill al punto de sal con su Romesco.
Terrina de foie de pato con confitura de higos.

Segundo plato (A elegir una opción)

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

Caldereta de arroz con bogavante nacional.

Rodaballo de pincho al horno con verduras grillé.

Lomo de carne roja a la parrilla con patata rústica a las finas hierbas.

El final más dulce

Tiramisú con Mascarpone, soletilla de café y Amaretto.
Café Árabe e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

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.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 abonarán 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.