

**colonialnorte**

Paseo de la Florida, s/n 28008 Madrid

Tfn. 91 540 18 48

[www.colonialnorte.net](http://www.colonialnorte.net)

---



**MENÚS DE GRUPO**  
(Validez hasta mayo de 2020)



**GRUPO OTER**  
restaurantes  
[www.grupo-oter.com](http://www.grupo-oter.com)

**MENÚ 1**

(Validez hasta mayo de 2020)

**Para empezar**

(1 plato para cada 4 personas)

Bisqué de carabinero.

Jamón y lomo ibérico de montanera al corte.

Coca de verduras asadas, Mozzarella y tomates deshidratados a la albahaca.

Croquetas cremosas de ibérico (2 Uds. Por persona).

**Para seguir (A elegir una opción)**

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

Merluza de Celeiro al horno con verduras al-dente.

o

Carrillera de ternera estofada al vino de Madrid con chalotas al confit.

**El dulce final**

Brownie de chocolate negro, frutos secos y crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

**Nuestra bodega**

**Vino blanco**

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%.

**Vino tinto**

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

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 45,00€**

**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).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían 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 empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Crema caliente de gamba roja.

Jamón y lomo ibérico de montanera al corte.

Ensalada de bonito de campaña, tomate fresco y cebolla morada.

Saquitos crujientes de queso cremoso y gamba roja.

### Para seguir (A elegir una opción)

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

Lomo de lubina de pincho a la escama de patata.

o

Medallón de solomillo de ternera retinta al jugo de Oporto y pimientos confitados.

### El dulce final

Cheesecake con caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Tejas de almendra Marcona.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

### Bodega

**(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)**

#### 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) Celeste, Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 50,00€**

**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).
- 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 3

(Validez hasta mayo de 2020)

### Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Bisqué de bogavante.

Jamón y lomo ibérico de montanera al corte.

Ensalada de Burratina, tomate deshidratado y rúcula al pesto suave.

Tortillitas de camarones en salsa Romesco.

### Para seguir (A elegir una opción)

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

Rape del Cantábrico a la Donostiarra con verduras de temporada.

o

Tournedó de carne roja en Perigourдини de setas y trufa.

### El dulce final

Tiramisú de Mascarpone y su Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

### Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)

#### 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) Celeste, Crianza - Tinto Fino 100%.

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).
- 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 4**

**(Validez hasta mayo de 2020)**

### **Para empezar**

**(1 plato para cada 4 personas)**

Crema caliente de puerro y trufa negra.

Jamón y lomo ibérico de montanera al corte.

Gamba blanca de Huelva hervida.

Foie fresco de pato con confitura de higos y manzana.

### **Para seguir (A elegir una opción)**

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

Rodaballo al horno con Bilbaína ligera y verduritas grillé.

o

Tostón de cochinillo asado en su jugo a la escama de sal.

### **El dulce final**

Coulant de chocolate fluido y crema helada de violeta.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

### **Bodega**

**(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)**

#### **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 59,50€**

**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.*
- *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.*