



Capitán Haya, 20 28020 Madrid
Tfno.91 556 21 14 / 556 22 60
www.teitusedreria.com



MENÚS DE GRUPO
(A partir de 8 comensales)
(Validez hasta junio de 2019)



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com



Capitán Haya, 20 28020 Madrid
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60
www.teitusedreria.com

MENÚ I

(Validez hasta junio de 2019)

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Cecina de buey ligeramente ahumada
con almendras Marcona.

Tomate de la huerta aliñados con piparras encurtidas.

Empanada "Teitu", auténtica.

Tortilla paisana típica astur.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

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

Merluza rellena de centollu de la ría.

O

Entrecot de vaca roxa a las brasas.

LA DULCE TENTACIÓN

Cremoso de arroz con leche.

Café arábica e infusiones naturales.

Licores 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 o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 48,00€

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.



Capitán Haya, 20 28020 Madrid
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60
www.teitusedreria.com

MENÚ II

(Validez hasta junio de 2019)

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Lomo de bonito de campaña con cebolleta y tomate.

Huevos estrellados con jamón ibérico y patatinos.

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

Fabes de Navelgas con su compango.

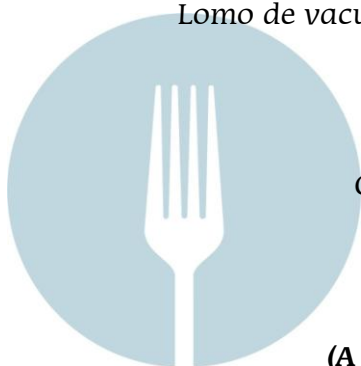
SEGUNDO PLATO A ELEGIR

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

Rape a la brasa con Bilbaina ligera.

O

Lomo de vacuno mayor de los valles de Somiedo a la parrilla.



LA DULCE TENTACIÓN

Leche frita al momento.

Café arábica e infusiones naturales.

Licores 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. 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 54,50€

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.



Capitán Haya, 20 28020 Madrid
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60
www.teitusedreria.com

MENÚ III

(Validez hasta junio de 2019)

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Almejas de la costa de Luarca al punto picante.

Fritos de pixín de tripa negra.

Fabas de la abuela con pitu estofado.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

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

Lomo de lubina al horno con cassé de tomate y aceite de albahaca.

O

Tronco de solomillo al foie o al Cabrales.

LA DULCE TENTACIÓN

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso de vainilla.

Café arábica e infusiones naturales.

Licores 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. 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.



Capitán Haya, 20 28020 Madrid
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60
www.teitusedreria.com

MENÚ IV

(Validez hasta junio de 2019)

PARA COMPARTIR (1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

Jamón ibérico de montanera al corte.
Terrina de hígado de pato y frutos del bosque.
Fabes con almejas de costa.
Buñuelos de bacalao con miel de romero (2 uds. Por persona).

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

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

Rodaballo salvaje al horno con pimientos confitados.

O

Lomo de vaca madura al carbón de encina.

LA DULCE TENTACIÓN

Tarta Pantxineta de hojaldre, almendra y crema pastelera
Café arábica e infusiones naturales.
Licores 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. 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 65,00€

(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.