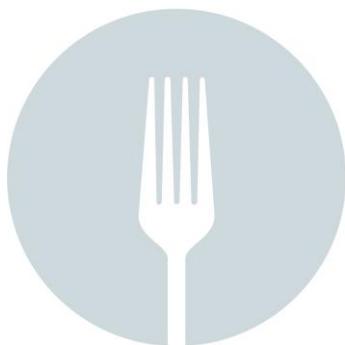




Rte. Gerardo
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59
www.gerardoalcocer.com

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



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com



Rte. Gerardo
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59
www.gerardoalcocer.com

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

MENÚ 1

(Validez hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte

Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta fresca

Zamburiñas gratinadas con cebolla dulce y Albariño (2 Uds. por persona)

Croquetas cremosas de carabineros (2 Uds. por persona)

Segundo plato (a elegir)

Arroz marinero limpio, "para no mancharse"

o

Chipirones de anzuelo sobre cebolla pochada y aceite Ajo-perejil

o

Daditos de solomillo salteados al Oporto

El final más dulce

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

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)

Cervezas y refrescos

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*



Rte. Gerardo
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59
www.gerardoalcocer.com

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

MENÚ 2

(Validez hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte
Ensaladilla rusa de merluza de pincho
Cazón en adobo al estilo de San Fernando con pimientos asados
Pulpo de pedrero con cachelos al aceite de pimentón

Segundo plato (a elegir)

Arroz con chipirones de potera y verduritas

o

Lubina de pincho a la escama de patata con asadillo de pimientos

o

Medallones de solomillo a la sartén con ajo rústico y guindilla

El final más dulce

Cremoso de tiramisú con soletilla de café y Amaretto
Café Arábica e infusiones naturales
Delicias de coco

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 43,50€

10% I.V.A. no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su*



MENÚ 3

(Validez hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte

Langostinos de Sanlúcar cocidos en agua de mar

Alcachofas floreadas a la parrilla (2 Uds. por persona)

Rabas de calamar fritas con mahonesa de lima

Segundo plato (a elegir)

Arroz con solomillo y verduritas

o

Merluza de pincho con su ajada de pimentón de la Vera

o

Chuleta de carne roja en parrilla con pimientos baby

El final más dulce

Filloas de crema pastelera con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

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 47,50€

10% I.V.A. no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su*



Rte. Gerardo
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59
www.gerardoalcocer.com

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

MENÚ 4

(Validez hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte
Gamba blanca cocida de Isla Cristina
Cigalas de Marín en tempura con trigueros y mahonesa cítrica
Pulpo de pedrero a las brasas con ali-oli suave

Segundo plato (a elegir)

Arroz marinero con carabineros de Isla Cristina (seco o caldoso)
o
Rodaballo de anzuelo a horno con verduras de temporada
o
Solomillo de vaca mayor con foie al Pedro Ximénez

El final más dulce

Soufflé de chocolate fluido con helado de vainilla Bourbon

Café Arábica e infusiones naturales
Delicias de coco

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 51,50€

10% I.V.A. no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su*



Rte. Gerardo
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59
www.gerardoalcocer.com

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



*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su*