



**Rte. Gerardo**

Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid

Tfno. 91 457 94 59

[www.gerardoalcocer.com](http://www.gerardoalcocer.com)

---



## ***MENÚS DE GRUPO***

***(Válidos hasta mayo de 2020)***



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



Rte. Gerardo

Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid

Tfno. 91 457 94 59

www.gerardoalcocer.com

## **MENÚ 1**

**(Válido hasta mayo de 2020)**

**Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

**Jamón ibérico de montanera al corte.**

**Tomate de la Huerta de Madrid con piparras encurtidas.**

**Tempura de gambas de Costa y trigueros con su Romesco.**

**Croquetas cremosas del Chef de ibérico y carabineros (2 Uds. Por persona).**

**Segundo plato (a elegir una opción)**

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

**Arroz Marinerero limpio con pescado de roca.**

**o**

**Merluza de pincho a la Bilbaína suave.**

**o**

**Corte de lomo bajo de vaca madura en su jugo con setas de temporada y patata rústica.**

**El final más dulce**

**Tocinillo de cielo al P.X. con crema helada de vainilla.**

**Café Arábica e infusiones naturales.**

**Dulces de la Casa.**

**(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%.**

**Agua mineral (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.



Rte. Gerardo

Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid

Tfno. 91 457 94 59

www.gerardoalcocer.com

## **MENÚ II**

**(Válido hasta mayo de 2020)**

### **Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

**Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.**

**Langostinos de Isla Cristina cocidos.**

**Calamares de potera a la Andaluza con asadillo de pimientos.**

**Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón de la Vera.**

### **Segundo plato (a elegir)**

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

**Arroz seco en salsa verde con rape y almejas.**

**o**

**Merluza de pincho estilo Orio con patatas al confit.**

**o**

**Entrecot de vacuno mayor con pimientos cristal caramelizados.**

### **El final más dulce**

**Tarta de queso hecha en casa con caramelo toffee.**

**Café Arábica e infusiones naturales.**

**Dulces de la Casa.**

**(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) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.**

**(D.O. Ribera de Duero) Celeste Crianza - Tinto Fino 100%.**

**Aguas minerales (con gas o sin gas).**

**PRECIO POR PERSONA 52,50€**

#### **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.



Rte. Gerardo

Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid

Tfno. 91 457 94 59

www.gerardoalcocer.com

---

**10% I.V.A. INCLUIDO**

**MENÚ III**

**(Válido hasta mayo de 2020)**

**Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

**Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.**

**Gamba blanca de Huelva cocida o plancha.**

**Alcachofas en flor a la parrilla con escama de sal (2 Uds. Por persona).**

**Pulpo a la brasa con Alioli suave.**

**Segundo plato (a elegir)**

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

**Arroz con verduritas y chipirones de Costa.**

**o**

**Rape de tripa negra al ajo dorado con patatas finas hierbas.**

**o**

**Solomillo de vaca madura a la mostaza antigua.**

**El final más dulce**

**Hojaldre de manzana con crema helada de vainilla.**

**Café Arábica e infusiones naturales.**

**Dulces de la Casa.**

**(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) 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.**

**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.



Rte. Gerardo

Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid

Tfno. 91 457 94 59

www.gerardoalcocer.com

---

***Aguas minerales (con gas o sin gas).***

***PRECIO POR PERSONA 56,50€  
10% I.V.A. INCLUIDO***

***MENÚ IV***

***(Válido hasta mayo de 2020)***

***Primeros platos para compartir  
(1 plato cada 4 personas)***

***Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.***

***Gambas rojas de Denia a la plancha.***

***Almejas de carril a la sartén.***

***Calamar de potera a la Andaluza con asadillos de pimientos.***

***Segundo plato (a elegir)***

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

***Arroz con carabineros de Isla Cristina.***

***o***

***Rodaballo de costa al horno con verduras torneadas.***

***o***

***Tournedó de vacuno mayor en jugo trufado y foie de pato.***

***El final más dulce***

***Soufflé de chocolate negro y crema helada de vainilla.***

***Café Arábica e infusiones naturales.***

***Dulces de la Casa.***

***(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) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.***

***(D.O. Ribera de Duero) Celese, 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.***

***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.



**Rte. Gerardo**

Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid

Tfno. 91 457 94 59

www.gerardoalcocer.com

---

***Aguas minerales (con gas o sin gas).***

***PRECIO POR PERSONA 60,00€  
(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.**