



Basilica, 15-17 28020 Madrid
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15
www.barrildeorense.com



MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta agosto de 2018)



GRUPO OTER
restaurantes
www.grupo-oter.com



Basilica, 15-17 28020 Madrid
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15
www.barrildeorense.com

MENÚ I

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte con pan con tomate.

Tomates aliñados con sal de escama y piparra encurtida.

Croquetas de centollo y carabineros (2 uds. por persona).

Brandada de bacalao gratinada.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio, "para no mancharse".

o

Chipirones de costa a la parrilla con Alioli.

o

Confit de pato asado con jugo de arándanos.

El dulce final

Tarta de queso con coulis de frambuesa.

Café Árabe 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%

Aguas minerales (con o sin gas).

Precio por persona 43,50

10% I.V.A. incluido

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.



Basilica, 15-17 28020 Madrid
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15
www.barrildeorense.com

MENÚ II

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte con pan con tomate.

Langostinos de trasmallo cocidos.

Calamares de potera a la Andaluza con asadillo de pimientos.

Pulpo cocinado a la brasa con Alioli.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco con verduritas y chipirones.

o

Rape de tripa negra dorado con sus ajos.

o

Baby de carne roja a la parrilla con sal Maldón.

El dulce final

Tiramisú tradicional con su Amaretto.

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)

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 del menú.

Precio por persona 49,50€

10% I.V.A. incluido

*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.*



Basilica, 15-17 28020 Madrid
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15
www.barrildeoreense.com

MENÚ III

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte con pan con tomate.

Gamba blanca de Huelva cocida.

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

Pulpo de pedrero a la gallega con sus cachelos.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero seco con carabineros de Isla.

o

Lubina salvaje con escama de patata y vinagreta templada.

o

Solomillo de vaca mayor con patatas moradas torneadas.

El dulce final

Hojaldre de manzana elaborado al momento.

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)

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 del menú.

Precio por persona 54,50€

10% I.V.A. incluido

*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.*



Basilica, 15-17 28020 Madrid
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15
www.barrildeorense.com

MENÚ IV

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gambas rojas de Santa Pola cocidas o a la parrilla.

Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldón (2 uds por persona)

Croquetas caseras del Chef (2 uds por persona).

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero seco con bogavante nacional.

o

Rodaballo a la brasa con Bilbaína templada.

o

Chuleta de vacuno mayor a la brasa con salteado de puerros

El dulce final

Souffle de chocolate caliente con helado 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)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Rías Baixas) Granbazán Ambar- 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 Murrieta Rva.- Tempranillo, Garnacha tinta 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 del menú.

Precio por persona 59,00€

10% I.V.A. incluido

*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.*



Basilica, 15-17 28020 Madrid
Tfno. 91 555 30 27 / 555 30 15
www.barrildeoreense.com



• • •
*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.*

• • •