

## Restaurante *La Playa*

C/ Magallanes, 24 28015 Madrid

Tfno. 91 446 84 76 / 01 07

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

---



## MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta agosto de 2018)



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

**MENÚ 1**

(Validez hasta agosto de 2018)

**Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Crema de carabineros templada.

Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate pelado y cebollita dulce.

Croquetas caseras de ibérico (2 Uds. por persona).

Bienmesabe en adobo al estilo de San Fernando.

**Para seguir (a elegir uno)**

Arroz Marinero limpio "para no mancharse".

o

Calamar de potera a la parrilla con alioli suave.

o

Escalopines de solomillo al ajo dorado.

**El dulce final**

Tarta de queso con coulis de frambuesa.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

**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**

## MENÚ 2

(Validez hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Degustación de patatas a la importancia con almejas.

Ensaladilla rusa tradicional de merluza de pincho.

Huevo campero con jamón ibérico y patatinas.

Pulpo de pedrero a la parrilla con Alioli suave .

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco de verduras de nuestra huerta.

O

Taco de bacalao al Pilpil con crujiente de su piel.

O

Baby de carne roja con sal Maldón y pimientos cristal.

### El dulce final

Filloas caseras con helado de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces 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%

#### 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 46,50€**

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

**MENÚ 3**

(Validez hasta agosto de 2018)

**Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.

Chanquetes a la Andaluza con huevos de corral fritos.

Pulpo de pedrero en aceite de pimentón.

**Para seguir (a elegir uno)**

Caldereta de arroz con carabineros de Huelva.

o

Lomos de rape de roca a los ajos tostados.

o

Lomo de buey a la sal Maldón y asadillo de pimientos.

**El dulce final**

Soufflé de chocolate al horno.

Café Árabe e infusiones naturales.

Dulces 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 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 50,00€**

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

**MENÚ 4**

(Validez hasta agosto de 2018)

**Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.

Foie de pato hecho en casa con manzana caramelizada.

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

Rabas de calamar fritas como en Portosín.

**Para seguir (a elegir uno)**

Caldereta de arroz con bogavante gallego.

o

Rodaballo al horno con crudité de verduras.

o

Taco de Solomillo de buey al carbón de encina.

**El dulce final**

Leche frita elaborada al momento.

Café Árabe e infusiones naturales.

Dulces 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 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 54,00€**

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