



Barril Express | C/ Alcántara 73 | 28006 Madrid | Tfno. 91 402 10 19

---

## MENÚS DE GRUPO JUNIO 2026

### MENÚ I

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

Ensalada de lechuga, manzana, nueces, queso Feta y tomate Cherry con su vinagreta.

Croquetas de la abuela de jamón ibérico.

Tortilla española con cebolla pochada.

#### **Para seguir (a elegir uno)**

Bacalao dorado a la Portuguesa.

o

Hamburguesa de carne roja, lechuga, cebolla pochada.  
y tomate deshidratado a la mostaza antigua en pan mollete.

#### **El dulce final**

Torrija Brioche.

Café Arábica e infusiones naturales.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

#### **Nuestra bodega**

##### **Vino blanco**

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%.

##### **Vino tinto**

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

Aguas minerales. (con o sin gas)

**PRECIO POR PERSONA 45,00€**

**10% IVA 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, hágnoslo 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.*



Barril Express | C/ Alcántara 73 | 28006 Madrid | Tfno. 91 402 10 19

---

## MENÚS DE GRUPO JUNIO 2026

### MENÚ II

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

Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal. (2unid. Por persona)

Bienmesabe en adobo al estilo San Fernando.

Tortilla melosa de bacalao y puerros.

#### **Para seguir (a elegir uno)**

Chiperones de anzuelo al Ajili-mojili.

o

Entrecotte de picaña braseada con patatas fritas al momento.

#### **El dulce final**

Cremoso de arroz con leche.

Café arábica e infusiones naturales.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro obrador).

#### **Nuestra bodega**

##### **(a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

##### **Vinos blancos**

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

##### **Vinos tintos**

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 48,00€**

**10% IVA 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, hágnoslo 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.*



Barril Express | C/ Alcántara 73 | 28006 Madrid | Tfno. 91 402 10 19

---

## MENÚS DE GRUPO JUNIO 2026

### MENÚ III

#### **Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

Huevos camperos con jamón y patatas fritas finas.

Calamares de potera a la Andaluza.

Tomates de temporada con bonito del norte y cebolleta fresca.

#### **Para seguir (a elegir uno)**

Lubina de pincho a la Donostiarra.

0

Lomo bajo de carne roja con patatas panaderas.

#### **El dulce final**

Tocino de cielo al caramelo.

Café arábica e infusiones naturales.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro obrador).

#### **Nuestra bodega**

**(a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

#### **Vinos blancos**

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

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

#### **Vinos tintos**

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) La Celestina Crianza - Tempranillo 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 52,00€**

**10% IVA 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.*



Barril Express | C/ Alcántara 73 | 28006 Madrid | Tfno. 91 402 10 19

---

## MENÚS DE GRUPO JUNIO 2026

### MENÚ IV

#### **Primeros platos para compartir**

##### **(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico al corte.

Gambas rojas de costa al ajillo.

Ensalada de salmón ahumado, tomate Cherry, huevo hervido  
y hojas verdes con aliño nórdico.

#### **Para seguir (a elegir una opción)**

Entrecot de carne roja a la parrilla.

o

Lomo de merluza en parrilla con Bilbaína ligera.

#### **El dulce final (a elegir)**

Coulant de chocolate caliente con helado de vainilla.

Café arábica e infusiones naturales.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro obrador).

#### **Nuestra bodega**

##### **(a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

##### **Vinos blancos**

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

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

##### **Vinos tintos**

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) La Celestina Crianza - Tempranillo 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 55,00€**

**10% IVA 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, hágnoslo 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.*