



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, 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 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)

Chipirones de anzuelo al Ajili-mojili.

o

Entrecote 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 abonarán 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 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.

o

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 abonarán 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.