



Claudio Coello, 71 28001 Madrid
Tfno. 91 431 67 70 /71
www.oterepicure.com

*Elaboramos menús especiales
para eventos familiares u de*



**MENÚS
DE
GRUPO**



MENÚ I

(Validez hasta octubre de 2017)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensalada de Burrata Pugliese con rucola y tomate seco.

Huevos rotos con piperrada y laminado de bacalao confitado.

Croquetas caseras, diferentes cada día. (2 Uds por persona).

Segundo plato (a elegir uno)

Risotto de boletus con trufa negra y teja de Parmesano.

o

Merluza confitada a la crema de puerros.

o

Entrecôte de carne roja con patatas al romero y tomate provenzal

El final más dulce

Milhojas de hojaldre templado con frambuesas silvestres.

Café Arábica e infusiones naturales.

Delicias de coco

Nuestra bodega

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo

Vinos tintos (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia - Tempranillo

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 44,00€

10% I.V.A. no incluido

MENÚ II

(Validez hasta octubre de 2017)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.
Lomos de bonito de campaña con tomate y cebolla dulce.
Rabas de calamar de potera con sabor a mar.
Pulpo a la brasa al Alioli suave.



Segundo plato (a elegir uno)

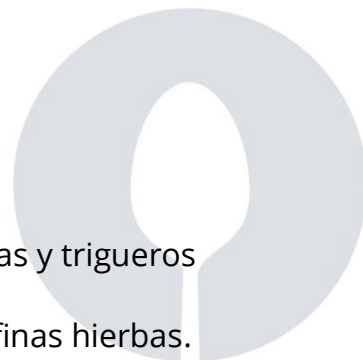
Lasagna de cangrejo real.

o

Bacalao "Alta Cocina" al Pilpil en cuscús de gambas y trigueros

o

Baby de carne roja a la parrilla con tomate a las finas hierbas.



El final más dulce

Delicias de "Dos chocolates" (Blanco y negro).

Café Arábica e infusiones naturales.
Delicias de coco

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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos.

Precio por persona 48,00€

10% I.V.A. no incluido

MENÚ III

(Validez hasta octubre de 2017)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón de montanera cortado a cuchillo.

Tartar de salmón salvaje de Alaska con alga wakame.

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

Txangurro de centollo a la Donostiarra.

Segundo plato (a elegir uno)

Caldereta de arroz marinero con choco y almejas.

o

Rape al horno con su ajada suave de limón.

o

Taco de solomillo de vaca mayor a la parrilla con foie al Oporto.

El final más dulce

Tarta de queso con yema tostada.

Café Arábica e infusiones naturales.

Delicias de coco.

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) Viña Pomal - Tempranillo

(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.

**Precio por persona 52,00€
10% I.V.A. no incluido**

MENÚ IV

(Validez hasta octubre de 2017)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gamba blanca de Huelva cocida.

Almejas especiales a la sartén.

Chanquetes de Mallorca con huevos camperos y sal negra.

Segundo plato (a elegir uno)

Caldereta de arroz con bogavante gallego.

o

Tronco de rodaballo con verduritas de temporada.

o

Tostón de cochinillo asado en jugo.

El final más dulce

Soufflé de chocolate Guanaja

Café Arábica e infusiones naturales.

Delicias de coco

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) Viña Pomal - Tempranillo

(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.



Claudio Coello, 71 28001 Madrid
T - 91 431 67 70 /71

Precio por persona 57,00€
10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.