



Carrera de San Jerónimo, 17 28014 Madrid

Tfno. 91 737 94 54 / 672071 619

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



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



Carrera de San Jerónimo, 17 28014 Madrid  
Tfno. 91 737 94 54 / 672071 619  
www.barrildelascortes.com

## MENÚ 1

(VÁLIDO HASTA JUNIO DE 2019)

### PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA CORTADO A CUCHILLO.

ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL DE BONITO DEL NORTE.

TORTILLA DE MERLUZA DE PINCHO, PUERROS Y PIMIENTOS DE HERBÓN.

CROQUETAS DE CARABINERO Y JAMÓN IBÉRICO (2 UDS POR PERSONA).

### PARA SEGUIR (A ELEGIR UNA OPCIÓN).

(PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

ARROZ MARINERO LIMPIO, "PARA NO MANCHARSE".

O

LOMO DE MERLUZA A LA BILBAÍNA CON VERDURAS DE TEMPORADA.

O

CENTRO DE VACUNO MAYOR CON PERIGOURDINI DE SETAS, HABITAS Y AJOS TIERNOS.

### EL DULCE FINAL

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE AL AZÚCAR TOSTADO.

CAFÉ ARÁBICA 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 48,00€**

**(IVA AL 10% INCLUIDO)**

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- 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.



Carrera de San Jerónimo, 17 28014 Madrid  
Tfno. 91 737 94 54 / 672071 619  
www.barrildelascortes.com

## MENÚ II

(VÁLIDO HASTA JUNIO DE 2019)

### PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.

ENSALADA DE LOMOS DE BONITO DE CAMPAÑA CON TOMATE PELADO Y CEBOLLETA DULCE.

ALCACHOFAS NATURALES A LA PARRILLA (2 UDS POR PERSONA).

BOQUERONES PLATEADOS ABIERTOS AL LIMÓN.

### PARA SEGUIR (A ELEGIR UNA OPCIÓN).

PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO

ARROZ DE PESCADORES CON CHIPIRONES Y RAPE DE COSTA.

O

LUBINA DE PINCHO A LA DONOSTIARRA CON VERDURAS GRILLE.

O

RABO DE TORO ESTOFADO AL VINO DE MADRID.

### EL DULCE FINAL

TORRIJA BRIOCHE "EL BARRIL".

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).

**PRECIO POR PERSONA 52,50€**

**(IVA AL 10% INCLUIDO)**

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- 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.



Carrera de San Jerónimo, 17 28014 Madrid  
Tfno. 91 737 94 54 / 672071 619  
www.barrildelascortes.com

## MENÚ III

(VÁLIDO HASTA JUNIO DE 2019)

### PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.

LANGOSTINOS DE TRASMALLO COCIDOS O A LA PARRILLA.

BUÑUELOS DE BACALAO CON MIEL DE CAÑA (2 UDS. POR PERSONA).

PULPO DE PEDRERO A LA PARRILLA CON ALIOLI SUAVE.

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNA OPCIÓN).

PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO

ARROZ NEGRO A LA TINTA DEL CALAMAR DE PALANZA.

O

RAPE DE TRIPA NEGRA ESTILO ORIO CON REFrito DE AJO-GUINDILLA.

O

ENTRECOT DE VACA MAYOR AL PUNTO DE SAL CON PIMIENTOS CONFITADOS.

### EL DULCE FINAL

TIRAMISÚ DE MASCARPONE Y AMARETTO.

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).

**PRECIO POR PERSONA 56,50€**

**(IVA AL 10% INCLUIDO)**

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- 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.



Carrera de San Jerónimo, 17 28014 Madrid  
Tfno. 91 737 94 54 / 672071 619  
www.barrildelascortes.com

## MENÚ IV

(VÁLIDO HASTA JUNIO DE 2019)

### PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO.

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA HERVIDAS.

PULPO HERVIDO AL ACEITE DE PIMENTÓN CON SUS CACHELOS.

CALAMARES DE POTERA A LA ANDALUZA CON PIMIENTOS ASADOS.

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNA OPCIÓN).

PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO

ARROZ CON CHIPIRONES DE COSTA Y VERDURAS DE TEMPORADA.

O

BACALAO ALTA COCINAL PIL-PIL ,CON PATATA CONFITADA

O

SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR A LA MOSTAZA ANTIGUA CON PATATAS TORNEADAS A LAS FINAS HIERBAS.

### EL DULCE FINAL

SOUFFLÉ DE QUESO CREMOSO Y COULIS DE FRUTOS ROJOS.

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) 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 RISCAL RVA.- TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO.

(D.O. RIBERA DE DUERO) CONDE DE SAN CRISTÓBAL - TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

**PRECIO POR PERSONA 60,00€**

**(IVA AL 10% INCLUIDO)**

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- 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.



Carrera de San Jerónimo, 17 28014 Madrid  
Tfno. 91 737 94 54 / 672071 619  
www.barrildelascortes.com

## MENÚ V

(VÁLIDO HASTA JUNIO DE 2019)

### PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA AL CORTE.

GAMBAS ROJAS DE DENIA A LA PARRILLA.

ALMEJAS DE CONCHA FINA A LA SARTÉN.

LUBINA FRITA AL ADOBO DE LIMA.

### PARA SEGUIR (A ELEGIR UNA OPCIÓN).

PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO

ARROZ SECO CON CARABINEROS DE ISLA CRISTINA.

O

RODABALLO AL HORNO A LA VINAGRETA DE ESTRAGÓN CON VERDURITAS AL-DENTE.

O

CORTE DE CARNE ROJA EN JUGO TRUFADO CON FOIE FRESCO Y PIMIENTOS CONFITADOS.

### EL DULCE FINAL

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y CREMA HELADA DE VAINILLA.

CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.

DULCE 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) 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 RISCAL RVA. - TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO.

(D.O. RIBERA DE DUERO) CONDE DE SAN CRISTÓBAL - TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

**PRECIO POR PERSONA 68,50€**

**(IVA AL 10% INCLUIDO)**

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- 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.