



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





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

MENÚ 1

(VÁLIDO HASTA OCTUBRE 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

TARTA DE QUESO HECHA EN CASA CON CAMELO TOFFEE.

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).
- 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.



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

MENÚ II

(VÁLIDO HASTA OCTUBRE 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.

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS AL GRILL CON SU ROMESCO.

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).
- 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.



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

MENÚ III

(VÁLIDO HASTA OCTUBRE 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.

BOCADITOS DE MERLUZA REBOZADOS EN HARINA DE ARROZ Y MAHONESA DE LIMA (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).
- 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.



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

MENÚ IV

(VÁLIDO HASTA OCTUBRE 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

ATÚN ROJO A LA PARRILLA CON SALTEADO DE ESPINACAS Y SU ROMESCO.

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).
- 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.



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

MENÚ V

(VÁLIDO HASTA OCTUBRE 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).
- 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.