



Rte. Gerardo
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59
www.gerardoalcocer.com



MENÚS DE GRUPO

(Válidos hasta agosto de 2018)





Rte. Gerardo
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59
www.gerardoalcocer.com

MENÚ I

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

*Jamón ibérico de montanera al corte
Tartar de tomate de temporada, rúcula y lascas de Parmesano
Tortilla melosa de bacalao y puerros
Croquetas caseras del Chef (2 uds. Por persona)*

Segundo plato (a elegir una opción)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz Marinero con pescado de anzuelo

o

Merluza de Celeiro a la gallega

o

Solomillo de vaca madura en jugo de su reducción y setas de temporada con patata rústica

El final más dulce

Tocinillo de cielo al P.X. con crema helada de vainilla

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 43,50€

10% I.V.A. incluido

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.

● ● ●

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.



Rte. Gerardo
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59
www.gerardoalcocer.com

MENÚ II

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Langostinos de Isla Cristina cocidos

Boquerones plateados a la andaluza con asadillo de pimientos

Pulpo a la brasa con Alioli suave

Segundo plato (a elegir)

Arroz con verduritas y chipirones de Costa

o

Pixín de tripa negra al ajo dorado con patatas finas hierbas

o

Entrecot de vacuno mayor con pimientos de cristal caramelizados

El final más dulce

Tarta de queso hecha en casa con caramelo toffee

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)

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) Hacienda Calavia - Crianza - Tempranillo 100%.

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

Aguas minerales (con gas o sin gas),

cervezas y refrescos

Precio por persona 49,50€

10% I.V.A. incluido

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.

● ● ●

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.



Rte. Gerardo
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59
www.gerardoalcocer.com

MENÚ III

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo
Gamba blanca de Huelva cocida o plancha
Alcachofas floreadas a la brasa con cristal de sal (2 uds. por persona)
Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón de la Vera

Segundo plato (a elegir)

Caldereta de arroz con rape y almejas
o
Merluza de pincho a la bilbaína suave con patatas al confit
o
Solomillo de vaca madura a la mostaza antigua

El final más dulce

Filloas crujientes de crema pastelera
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)

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) Hacienda Calavia - Crianza - Tempranillo 100%.
(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 gas o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 54,50€

10% I.V.A. incluido

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.

● ● ●

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.



Rte. Gerardo
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid
Tfno. 91 457 94 59
www.gerardoalcocer.com

MENÚ IV

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
Gambas rojas de Denia cocidas o a la plancha
Almejas de carril a la sartén
Calamar de potera a la Andaluza con asadillos de pimientos

Segundo plato (a elegir)

Arroz con carabineros de Isla Cristina
o
Rodaballo de costa estilo Orio con verduras torneadas
o
Tournedó de vacuno mayor en jugo trufado y foie de pato

El final más dulce

Soufflé de chocolate negro y crema helada de vainilla
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)

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) Hacienda Calavia - Crianza - Tempranillo 100%.
(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 gas o sin gas), cervezas y refrescos

Precio por persona 59,00€ (10% I.V.A. incluido)

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.

● ● ●
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.