



**Rte. Gerardo**  
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid  
Tfno. 91 457 94 59  
[www.gerardoalcocer.com](http://www.gerardoalcocer.com)

*Elaboramos menús especiales para  
eventos familiares u de empresa.*



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



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

*Elaboramos menús especiales para  
eventos familiares u de empresa.*

## **MENÚ 1**

**(Validez hasta octubre de 2017)**

### **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 fresca

Zamburiñas gratinadas con cebolla dulce y Albariño (2 Uds. por persona)

Croquetas cremosas de carabineros (2 Uds. por persona)

### **Segundo plato (a elegir)**

Arroz marinero limpio, "para no mancharse"

o

Chipirones de anzuelo sobre cebolla pochada y aceite Ajo-perejil

o

Daditos de solomillo salteados al Oporto

### **El final más dulce**

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

### **Nuestra bodega**

#### **Vinos blancos (Magnum)**

(D.O. Rueda) Guardaviñas – Verdejo 100%

#### **Vinos tintos (Magnum)**

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza– Tempranillo 100%

Aguas minerales (con gas o sin gas)

Cervezas y refrescos

**Precio por persona 39,50€**

**10% I.V.A. no incluido**

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su*



## **MENÚ 2**

**(Validez hasta octubre de 2017)**

### **Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte

Ensaladilla rusa de merluza de pincho

Cazón en adobo al estilo de San Fernando con pimientos asados

Pulpo de pedrero con cachelos al aceite de pimentón

### **Segundo plato (a elegir)**

Arroz con chipirones de potera y verduritas

o

Lubina de pincho a la escama de patata con asadillo de pimientos

o

Medallones de solomillo a la sartén con ajo rústico y guindilla

### **El final más dulce**

Cremoso de tiramisú con soletilla de café y Amaretto

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 gas o sin gas),  
refrescos y cervezas

**Precio por persona 43,50€**

**10% I.V.A. no incluido**

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su*



### **MENÚ 3**

(Validez hasta octubre de 2017)

#### **Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte

Langostinos de Sanlúcar cocidos en agua de mar

Alcachofas floreadas a la parrilla (2 Uds. por persona)

Rabas de calamar fritas con mahonesa de lima

#### **Segundo plato (a elegir)**

Arroz con solomillo y verduritas

o

Merluza de pincho con su ajada de pimentón de la Vera

o

Chuleta de carne roja en parrilla con pimientos baby

#### **El final más dulce**

Filloas de crema pastelera con crema helada de vainilla.

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 gas o sin gas),  
refrescos y cervezas

**Precio por persona 47,50€**

**10% I.V.A. no incluido**

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su*



## **MENÚ 4**

(Validez hasta octubre de 2017)

### **Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte  
Gamba blanca cocida de Isla Cristina  
Cigalas de Marín en tempura con trigueros y mahonesa cítrica  
Pulpo de pedrero a las brasas con ali-oli suave

### **Segundo plato (a elegir)**

Arroz marinero con carabineros de Isla Cristina (seco o caldoso)  
o  
Rodaballo de anzuelo a horno con verduras de temporada  
o  
Solomillo de vaca mayor con foie al Pedro Ximénez

### **El final más dulce**

Soufflé de chocolate fluido con helado de vainilla Bourbon  
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 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),  
refrescos y cervezas

**Precio por persona 51,50€**

**10% I.V.A. no incluido**

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su*



**Rte. Gerardo**  
Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid  
Tfno. 91 457 94 59  
[www.gerardoalcocer.com](http://www.gerardoalcocer.com)

*Elaboramos menús especiales para  
eventos familiares u de empresa.*



*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su*