



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



MENÚS DE GRUPO
(Válidos hasta octubre de 2019)



MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

*Jamón ibérico de montanera al corte.
Tomate de la Huerta de Madrid con piparras encurtidas.
Ensaladilla rusa tradicional con bonito de campaña.
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 limpio con pescado de roca..

o

Merluza de pincho a la Bilbaína suave.

o

*Corte de lomo bajo de vaca madura en su jugo con setas de temporada
y 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 48,00€

10% I.V.A. 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.*



MENÚ II

(Válido hasta octubre de 2019)

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 de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón de la Vera.

Segundo plato (a elegir)

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

Arroz con verduritas y chipirones de Costa.

o

Merluza de pincho estilo Orio con patatas al confit.

o

Entrecot de vacuno mayor con pimientos 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).

PRECIO POR PERSONA 52,50€

10% I.V.A. 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.



MENÚ III

(Válido hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

*Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.
Gamba blanca de Huelva cocida o plancha.
Trigueros al grill con su romesco.
Pulpo a la brasa con Alioli suave.*

Segundo plato (a elegir)

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

Caldereta de arroz con rape y almejas.

o

Rape de tripa negra al ajo dorado con patatas finas hierbas.

o

Solomillo de vaca madura a la mostaza antigua.

El final más dulce

*Hojaldre de manzana 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 (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 Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Aguas minerales (con gas o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 56,50€

10% I.V.A. 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.*



Rte. Gerardo

Alberto Alcocer, 46 bis 28016 Madrid

Tfno. 91 457 94 59

www.gerardoalcocer.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 rojas de Denia a la plancha.

Almejas de carril a la sartén.

Calamar de potera a la Andaluza con asadillos de pimientos.

Segundo plato (a elegir)

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

Arroz con carabineros de Isla Cristina.

o

Rodaballo de costa al horno 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) Celese, 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 gas o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 60,00€

(10% I.V.A. 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.