

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

Diego de León, 58
28006 Madrid
Tfno. 91 309 28 87 / 86



MENÚS DE GRUPO
(Validez hasta octubre de 2019)



GRUPO OTER
restaurantes

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

Diego de León, 58
28006 Madrid
Tfno. 91 309 28 87 / 86

MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte

Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate natural y cebolleta dulce.

Tortilla de puerros confitados, merluza de pincho y pimientos de Guernica.

Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio, "*para no mancharse*".

o

Merluza de anzuelo a la bilbaína ligera.

o

Solomillo de vacuno mayor en su jugo con ajos tiernos.

El dulce final (a elegir uno)

Bocadito de cielo al caramelo.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados 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€.

I.V.A. 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.

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

Diego de León, 58
28006 Madrid
Tfno. 91 309 28 87 / 86

MENÚ II

(Válido hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.
Langostinos de Sanlúcar cocidos con agua de mar.
Croquetas cremosas de ibérico. (2 Uds. por persona).
Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón.

Platos para elegir

Caldereta de arroz con pescado de roca y verduras de temporada.

o

Lubina de pincho a la escama de patata con verduras grillé.

o

Lomo de vacuno mayor con pimientos rojos confitados.

El dulce final

Tarta de queso hecha en casa, con caramelo toffee.
Café Arábica e infusiones naturales.
Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados 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€.

I.V.A. 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.

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

Diego de León, 58
28006 Madrid
Tfno. 91 309 28 87 / 86

MENÚ III

(Válido hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.

Espárragos trigueros al grill con su romesco

Buñuelos de merluza de pincho con Ajoblanco suave (2 Uds. por persona).

Platos para elegir

Caldero de arroz con choco y gamba de Costa.

o

Merluza de costa a la ajada de pimentón de La Vera y sus cachelos

o

Entrecot de vacuno mayor a la parrilla con patatas a las finas hierbas.

El dulce final

Tiramisú de Mascarpone y su Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados 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 55,00€

I.V.A. 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.

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

Diego de León, 58
28006 Madrid
Tfno. 91 309 28 87 / 86

MENÚ IV

(Válido hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

Gambas rojas de Jávea a la parrilla.

Calamar de potera frito a la sartén con asadillo de pimientos.

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

Platos para elegir

Caldereta de arroz con carabinero del sur.

o

Tronco de rape de tripa negra al Ajo-guindilla.

o

Solomillo de vacuno madurado, con foie de pato y reducción de P.X.

El dulce final

Coulant de chocolate fluido y crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados 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 57,20€

(I.V.A. 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.