

# Restaurante *La Playa*

C/ Magallanes, 24 28015 Madrid

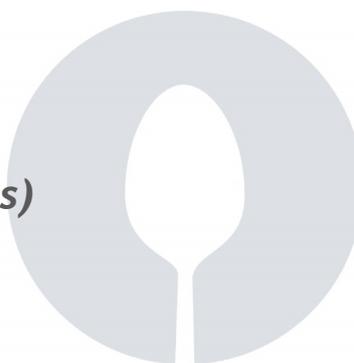
Tfno. 91 446 84 76 / 01 07

[www.restaurantelaplaya.com](http://www.restaurantelaplaya.com)

---



## ***MENÚS DE GRUPO*** ***(A partir de 8 comensales)*** ***(Validez hasta junio de 2019)***



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

# Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid  
Tfno. 91 446 84 76 / 01 07  
www.restaurantelaplaya.com

---

## **MENÚ 1**

*(Validez hasta junio de 2019)*

### **Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.*

*Croquetas caseras de ibérico (2 Uds. por persona).*

*Verduras del día a la parrilla con su Romesco.*

### **Para seguir (a elegir uno)**

*Arroz Marinero limpio “para no mancharse”.*

o

*Merluza de Celeiro a la Bilbaína con verduras de temporada.*

o

*Escalopines de solomillo al ajo dorado.*

### **El dulce final**

*Tarta de queso con coulis de frambuesa.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

### **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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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.*

## Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid  
Tfno. 91 446 84 76 / 01 07  
www.restaurantelaplaya.com

---

### **MENÚ 2**

*(Validez hasta junio de 2019)*

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

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Ensalada de tomate fresco, bonito de campaña y cebolla dulce.*

*Pulpo de pedrero al aceite de pimentón con sus cachelos.*

*Alcachofas naturales a la parrilla (2 Uds. por persona).*

#### **Para seguir (a elegir uno)**

*Arroz seco de verduras de nuestra huerta.*

o

*Taco de bacalao al pilpil con crujiente de su piel.*

o

*Entrecot de vaca madura con sal Maldón y pimientos cristal.*

#### **El dulce final**

*Filloas caseras rellenas de crema pastelera al punto de canela.*

*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€**

**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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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.*

## Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid

Tfno. 91 446 84 76 / 01 07

www.restaurantelaplaya.com

### **MENÚ 3**

*(Validez hasta junio de 2019)*

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

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera.*

*Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.*

*Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.*

*Delicias de merluza a la Romana con patata hilada.*

#### **Para seguir (a elegir uno)**

*Caldereta de arroz con carabineros de Huelva.*

*o*

*Rape de roca a los ajos tostados.*

*o*

*Paletilla de cordero lechal asado al estilo de Segovia.*

#### **El dulce final**

*Tocino de cielo al caramelo.*

*Café Árabe 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%.*

*(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 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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán 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.*

## Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid  
Tfno. 91 446 84 76 / 01 07  
www.restaurantelaplaya.com

### **MENÚ 4**

*(Validez hasta junio de 2019)*

#### **Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.  
Foie de pato hecho en casa con manzana en confitura.  
Parrillada de espárragos trigueros al punto de sal con su Romesco.  
Rabas de calamar fritas con asadillo de pimientos.*

#### **Para seguir (a elegir uno)**

*Caldereta de arroz con bogavante gallego.*

*o*

*Rodaballo al horno con crudités de verduras.*

*o*

*Taco de Solomillo de buey al carbón de encina.*

#### **El dulce final**

*Soufflé de chocolate fluido al horno.  
Café Árabe 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%.*

*(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€**

**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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán 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.*