

# RETO BAR

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa.

Orense, 68 28020 Madrid Tfno. 91 571 82 65 [www.retoabar@grupo-oter.com](mailto:www.retoabar@grupo-oter.com)

Nuestro **RETO** es hacer que disfrutes con los cinco sentidos, "buen comer, mejor beber" en un ambiente cálido y elegante escuchando la mejor música internacional, siempre en la mejor compañía. **Bienvenido a RETO BAR.**



**MENÚS  
DE  
GRUPO**



## MENÚ 1

(Validez hasta octubre de 2017)

### PARA COMPARTIR

(1 plato cada 4 personas)

Cecina ahumada aliñada con almendras Marcona  
Carpaccio de calabacín ecológico con pesto de albahaca, rúcula y piñones  
Coca vegetal con verdura braseada, Mozzarella y tomates deshidratados  
Chips de berenjenas a la miel de romero con laminado de queso de cabra



### PARA SEGUIR (MEDIAS RACIONES)

Merluza de pincho con Bilbaína ligera y verduras al dente

y

Carrillada de ternera al vino Mencía



### EL DULCE FINAL

Arroz con leche casero  
Café Arábica e infusiones naturales  
Mignardises

### BODEGA

#### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo

#### Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo

Aguas minerales (con o sin gas)

**PRECIO POR PERSONA 38,50€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

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

## MENÚ 2

(Validez hasta octubre de 2017)

### PARA COMPARTIR

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota

Tartar de tomate silvestre, rúcula, aceite de Arbequina y lascas de Parmesano.

Coca Gourmet con crema de champiñones, queso Fontina y trufa negra.

Croquetas de ibéricos con rúcula, tomate Cherry y queso curado (2 Uds por persona).

### PARA SEGUIR (MEDIAS RACIONES)

Lubina de pincho en escama de patata

y

Solomillo a la sartén con finas láminas de foie y jugo de Oporto

### EL FINAL MÁS DULCE

Panna Cotta con naranja, crema de azahar y gelatina de Champagne rosado.

Café Arábica e infusiones naturales.

Mignardises.

### 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) Pazo San Mauro - Albariño 100%

#### Vinos tintos (Magnum)

(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 o sin gas).

Cervezas y refrescos.

**PRECIO 42,50€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

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

## MENÚ 3

(Validez hasta octubre de 2017)

### PARA COMPARTIR

(1Plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Calamares de potera a la Andaluza con asadillo de pimientos.

Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.

Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldón.

### PARA SEGUIR (MEDIAS RACIONES)

Rape de tripa negra al horno con pimientos en confit.

y

Taco de lomo de buey a la pimienta exótica.

### EL FINAL MÁS DULCE

Coulant de chocolate negro con crema Chantilly.

Café Arábica e infusiones naturales.

Mignardises.

### 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) Pazo San Mauro - Albariño 100%

#### Vinos tintos (Magnum)

(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 o sin gas).

Cervezas y refrescos.

**PRECIO POR PERSONA 47,00€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

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

## MENÚ 4

(Validez hasta octubre de 2017)

### PARA COMPARTIR

(1Plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tarrina de foie fresco de pato en confitura de higos y Amarone.

Pulpo braseado con mahonesa de lima.

Tempura de gamba de costa y trigueros

### PARA SEGUIR (MEDIAS RACIONES

Rodaballo a la Donostiarra y patatas panadera.

y

Tostón de cochinillo al horno en su jugo.

### EL FINAL MÁS DULCE

Surtido de postres de la Casa.

y crema helada de dulce de leche.

Café Arábica e infusiones naturales.

Mignardises.

### 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) Pazo San Mauro - Albariño 100%

#### Vinos tintos (Magnum)

(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 o sin gas).

Cervezas y refrescos.

**PRECIO POR PERSONA 50,00€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

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