



**RTE. EL TELÉGRAFO**  
Padre Damián, 44 28036 Madrid  
Tfno. 91 359 70 83  
[www.eltelegrafomarisqueria.com](http://www.eltelegrafomarisqueria.com)

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



**MENÚS  
DE  
GRUPO**



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



**RTE. EL TELÉGRAFO**  
Padre Damián, 44 28036 Madrid  
Tfno. 91 359 70 83  
www.eltelegrafomarisqueria.com

*Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares y de.*

## **MENÚ I**

(Validez hasta octubre de 2017)

### **Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate de nuestra finca

Almejas de Cambados a la Marinera ligeramente picantitas

Croquetas cremosas de centollo (2 Uds. por persona)

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

Caldereta de arroz con verduras de la Huerta y rape

o

Merluza de Burela con patatitas y su ajada de pimentón de la Vera

o

Confit de pato asado con jugo de arándanos

### **El final más dulce**

Arroz con leche auténtico asturiano

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa

### **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)

**Precio por persona 45,00€**

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

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

## **MENÚ II**

(Validez hasta octubre de 2017)

### **Primeros platos para compartir**

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo  
Langostinos de Isla Cristina terciados cocidos al momento  
Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño (2 Uds. por persona)  
Pulpo a la Gallega con pimentón de la Vera

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

(1 plato cada 4 personas)

Arroz Marinero seco limpio "para no mancharse"

o

Tronco de rape del Cantábrico a la Bilbaína suave y ajos tostados

o

Baby de carne roja con patatas torneadas

### **El final más dulce**

Filloas rellenas de crema pastelera

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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

Aguas minerales, cervezas y refrescos

**Precio por persona 49,50€**

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

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

## **MENÚ III**

(Validez hasta octubre de 2017)

### **Primeros para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo  
Gambas blancas de Huelva cocidas  
Calamar de potera a la andaluza con pimientos asados  
Pulpo a la brasa con alioli suave

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

Caldereta de arroz con almejas al estilo de Santander

o

Lubina salvaje al horno con finas láminas de patatas

o

Solomillo con setas y boletus en su jugo

### **El final más dulce**

Hojaldre de manzana hecho al momento

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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

Aguas minerales,  
cervezas y refrescos

**Precio por persona 53,00€**

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

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

## **MENÚ IV**

(Validez hasta octubre de 2017)

### **Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo  
Gamba blanca de Huelva hervida al momento  
Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldon (2 Uds por persona)  
Mero adobado al estilo de San Fernando

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

Caldereta de arroz con carabineros de Isla Cristina

o

Rape de tripa negra en salsa verde

o

Lomo de carne roja a la parrilla con pimientos de piquillo confitados

### **El final más dulce**

Tiramisú con gelatina de Amaretto

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%

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

#### **Vino tinto (Magnum)**

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 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, cervezas y refrescos

**Precio por persona 55,00 €**

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

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

## **MENÚ V**

(Validez hasta octubre de 2017)

### **Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo  
Terrina de foie hecho en casa con confitura de higos  
Gamba roja de Santa Pola a la parrilla  
Colitas de cigala en fritura con mahonesa de lima

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

Arroz caldoso con bogavante nacional

o

Rodaballo al horno con verduras "grillé"

o

Solomillo de vacuno mayor sobre foie de pato y jugo de carne

### **El final más dulce**

Soufflé de chocolate caliente con crema helada de vainilla

Café Árábica 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) Viña Pomal - Tempranillo 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, cervezas y refrescos

**Precio por persona 58,00€**

**10%  
no**

**I.V.A.**

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



**RTE. EL TELÉGRAFO**  
Padre Damián, 44 28036 Madrid  
Tfno. 91 359 70 83  
[www.eltelegrafomarisqueria.com](http://www.eltelegrafomarisqueria.com)

*Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares y de.*

**incluido**



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

