

**PARRILLA EL BARRIL**

San Agustín, 13

Tfno. 91 186 36 26

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

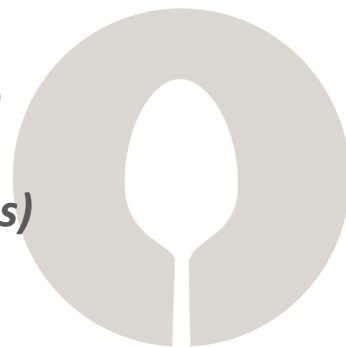
---



***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)

## **PARRILLA EL BARRIL**

San Agustín, 13  
Tfno. 91 186 36 26  
www.parrilladelmago.com

---

### **MENÚ I**

*(Validez hasta junio de 2019)*

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

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera cortado al momento.*

*Tomate de temporada aliñado con piparras encurtidas.*

*Tortilla de bacalao y puerros.*

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

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

*Merluza de pincho con Bilbaína ligera y verduras de temporada.*

*o*

*Entrecot de vaca madura a la parrilla con chips de patata.*

#### **El dulce final**

*Tiramisú de Mascarpone, Amaretto y soletilla de café.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulce de la Casa.*

*(El pan y los postres se preparan 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% IVA 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.*

## **PARRILLA EL BARRIL**

San Agustín, 13  
Tfno. 91 186 36 26  
www.parrilladelmago.com

---

### **MENÚ II**

*(Validez hasta junio de 2019)*

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

*(1 plato cada 4 personas)*

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Ensalada Cesar auténtica (Lechuga romana, pollo picantón, crustones, queso Parmesano y aderezo de anchoas).*

*Bastoncitos de merluza a la Gaditana.*

*Pulpo de pedrero a la gallega al aceite de pimentón.*

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

*Lubina de estero a la vinagreta de estragón con verduras torneadas.*

*o*

*Chuleta de vaca madura a la parrilla con patatas fritas finas y crujientes.*



#### **El dulce final**

*Cremoso de arroz con leche y azúcar tostada.*

*Café Árábica e infusiones naturales.*

*Dulce de la Casa.*

*(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)*



#### **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 52,00€**

**(10% IVA 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.*

## **PARRILLA EL BARRIL**

San Agustín, 13  
Tfno. 91 186 36 26  
www.parrilladelmago.com

---

### **MENÚ III**

*(Validez hasta junio de 2019)*

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

*(1 plato cada 4 personas)*

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Ensalada de ventresca de bonito, tomate de temporada y cebolla roja.*

*Pulpo de pedrero a la parrilla con Alioli suave.*

*Calamares de potera a la Andaluza con pimientos asados.*

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

*Pixín de tripa negra a la brasa y su Pilpil de sidra.*

*o*

*Solomillo de vaca mayor a la brasa de carbón.*

#### **El dulce final**

*Filloas crujientes de crema pastelera al punto de canela.*

*Café Árábica e infusiones naturales.*

*Dulce de la Casa.*

*(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)*

#### **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 54,00€**

**(10% IVA 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.*

## **PARRILLA EL BARRIL**

San Agustín, 13  
Tfno. 91 186 36 26  
www.parrilladelmago.com

---

### **MENÚ IV**

*(Validez hasta junio de 2019)*

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

*(1 plato cada 4 personas)*

*Jamón ibérico de bellota al corte.*

*Gamba blanca de Huelva hervida.*

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

*Buñuelos de bacalao con miel de caña (2 Uds. por persona).*

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

*Rape de costa a la Donostiarra.*

*o*

*Tournedó de vacuno mayor Strogonoff  
con patata rústica a las finas hierbas.*



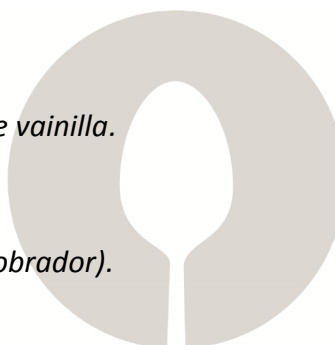
#### **El dulce final**

*Soufflé de chocolate negro y crema helada de vainilla.*

*Café Árábica e infusiones naturales.*

*Dulce de la Casa.*

*(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).*



#### **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 58,00€**

**(10% IVA 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.*

## **MENÚ V**

*(Validez hasta junio de 2019)*

### **Primeros platos para compartir**

*(1 plato cada 4 personas)*

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Gambas rojas de Denia a la parrilla.*

*Zamburiñas gratinadas al Albariño.*

*Lubina frita al adobo de lima.*

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

*Rodaballo al horno con pimientos de piquillo confitados.*

*o*

*Solomillo de vaca mayor en su jugo con foie fresco de pato.*

### **El dulce final**

*Hojaldre fino de manzana con crema helada de vainilla.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulce de la Casa.*

*(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).*

### **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% IVA 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.*