



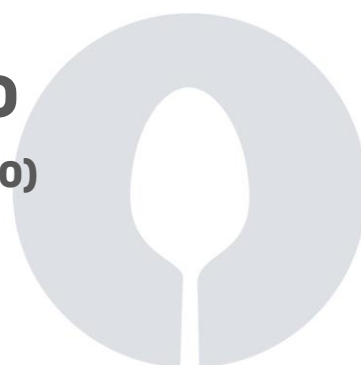
Capitán Haya, 20 28020 Madrid  
Tfno.91 556 21 14 / 556 22 60  
[www.teituseria.com](http://www.teituseria.com)

---



## **MENÚS DE GRUPO**

**(Validez hasta mayo de 2020)**





Capitán Haya, 20 28020 Madrid  
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60  
www.teituseria.com



GRUPO OTER  
restaurantes  
www.grupo-oter.com

(Validez hasta mayo de 2020)

### PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

**Cecina de buey ligeramente ahumada  
con almendras Marcona.**

**Tomate de la huerta aliñados con piparras encurtidas.**

**Empanada "Teitu", auténtica.**

**Tortilla paisana a la Asturiana.**

### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

**Merluza rellena de centollo de la ría.**

o

**Entrecot de vaca roxa a las brasas.**

### LA DULCE TENTACIÓN

**Cre moso de arroz con leche con caramelo tostado.**

**Café arábica e infusiones naturales.**

**Licores 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 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).
- 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.



Capitán Haya, 20 28020 Madrid  
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60  
www.teitusedreria.com

## **MENÚ II**

**(Validez hasta mayo de 2020)**

### **PARA COMPARTIR**

**(1 plato para cuatro personas)**

**Lomo de bonito de campaña con cebolleta dulce y tomate natural.  
Huevos estrellados con jamón ibérico y patatinos.  
Alcachofas en flor a la parrilla con escama de sal (2 Uds. Por persona).  
Fabes de Navelgas con su compango.**

### **SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

**(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

**Rape a la brasa con vinagreta de sidra.**

**o**

**Lomo de vacuno mayor de los valles de Somiedo a la parrilla.**

### **LA DULCE TENTACIÓN**

**Tarta de queso Vidiago con confitura de naranja amarga.**

**Café arábica e infusiones naturales.**

**Licores 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).**

#### **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.*



Capitán Haya, 20 28020 Madrid  
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60  
www.teituseria.com

**PRECIO POR PERSONA 54,50€**  
**10% I.V.A. INCLUIDO**

### **MENÚ III**

**(Validez hasta mayo de 2020)**

#### **PARA COMPARTIR**

**(1 plato para cuatro personas)**

**Jamón ibérico de montanera al corte.**  
**Almejas de la costa de Luarca al punto picante.**  
**Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.**  
**Fabas de la abuela con pitu estofado.**

#### **SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

**(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**  
**Lomo de lubina al horno con cassé de tomate y emulsion de albahaca.**

**o**

**Tronco de solomillo al foie o al Cabrales.**

#### **LA DULCE TENTACIÓN**

**Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso de vainilla.**  
**Café arábica e infusiones naturales.**  
**Licores 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.**

#### **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.*



Capitán Haya, 20 28020 Madrid  
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60  
www.teituseria.com

### **Aguas minerales (con o sin gas).**

**PRECIO POR PERSONA 59,50€**  
**10% I.V.A. INCLUIDO**

### **MENÚ IV**

**(Validez hasta mayo de 2020)**

#### **PARA COMPARTIR (1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)**

**Jamón ibérico de montanera al corte.**  
**Terrina de hígado de pato y frutos del bosque.**  
**Fabes con almejas de costa.**  
**Buñuelos de bacalao con miel de romero (2 Uds. Por persona).**

#### **SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

**(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

**Rodaballo salvaje al horno con pimientos confitados.**

**o**

**Lomo de vaca madura al carbón de encina.**

#### **LA DULCE TENTACIÓN**

**Tarta Pantxineta de hojaldre, almendra y crema pastelera.**

**Café arábica e infusiones naturales.**

**Licores 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.**

#### **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 abonarán 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.



Capitán Haya, 20 28020 Madrid  
Tfno. 91 556 21 14 / 556 22 60  
www.teitusedreria.com

---

### **Aguas minerales (con o sin gas).**

**PRECIO POR PERSONA 65,00€  
(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).*
- *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.*