

GUETARIA ASADOR2.ZERO

C/ Aviador Zorita nº 8

Tfno. 91 554 66 32

INSTALACIONES

Situado en un enclave privilegiado, a escasos metros de la Castellana y próximo al estadio Santiago Bernabeu y el palacio de congresos de Madrid

Disponemos de elegantes instalaciones, y salones privados, donde celebrar todo tipo de eventos sociales, familiares o de empresa.

Así mismo contamos con servicio profesional de guardacoches y de parking próximos concertados.

EQUIPO

No es fácil aunar profesionalidad y pasión por lo bien hecho,

Nosotros lo intentamos cada día.

Formado por un equipo humano excepcional sin otro objeto que, intentar cubrir todas las necesidades de nuestros clientes hasta el más mínimo detalle

MENUS

Hemos diseñado una variada oferta de menús para cada hora del día, que harán las delicias de sus invitados

También podemos hacer su menú a medida, consúltenos:

BODEGA

Los vinos que acompañan los menús, son seleccionados rigurosamente por nuestro sumiller, le ofrecemos la posibilidad de cambiarlos por otros de su gusto de nuestra amplia carta, o incluso de traer sus propios vinos

1.- MENÚ SIDRERÍA

Para empezar...

Aperitivos del Asador

Al Centro de la Mesa Para Compartir

Ensaladilla Rusa con Bonito Casero

Tortilla de Bacalao Estilo Sidrería

Pastel Templado de Centollo y Buey de Mar

Segundo Plato a Elegir

Merluza Frita a Nuestro Modo

ó

Bacalao Confitado a 50° y luego a la Brasa

ó

Carrillera de Ternera con Salsita de Trufas y Setas

ó

Solomillo de Ternera con Salsa de Vino Tinto

De Dulce

Panchineta de Hojaldre Templada Rellena de Crema Pastelera

Café, Dulces y Chupito de Licor

Para Mojarlo todo:

De Vino Blanco Rueda Verdejo K-naia 2022

De Vino Tinto Rioja Izadi Crianza 2019

(1 Botella de Vino, Blanco ó Tinto, para cada 3 comensales)

PRECIO POR PERSONA 52.00 € IVA INCLUIDO

Mínimo de Comensales: 6 personas

Todas las consumiciones anteriores ó posteriores a las comidas ó cenas se cobrarán aparte según carta del restaurante.

NOTA IMPORTANTE:

- Hasta 48h antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo reservado.
- Estos menús pueden sufrir algunas variaciones dependiendo de la estacionalidad y el mercado.
- Para formalizar la reserva deberán abonar 15€ por persona a descontar de la factura final. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte cliente una semana antes de la fecha de la reserva. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.

2.- MENÚ ORIO

Para empezar...

Aperitivos del Asador

Al Centro de la Mesa para Compartir

Ensalada de Tomate de Casa, Bonito y Antxoas

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico

Arroz Cremoso de Setas y Hongos Trufados

Segundo Plato a Elegir

Bacalao Rebozado con Salsa Guetaria

ó

Merluza a la Bilbaína

ó

Carrillera de Ternera con Salsita de Trufas y Setas

ó

Solomillo de Ternera con Salsa de Vino Tinto

De Dulce

Panchineta de Hojaldre Templada Rellena de Crema Pastelera

Café, Dulces y Chupitos de licor

Para Mojarlo todo:

De Vino Blanco Rueda Verdejo K-naia 2022

De Vino Tinto Rioja Finca San Martín 2019

(1 Botella de Vino, Blanco ó Tinto, para cada 3 comensales)

PRECIO POR PERSONA 55.00 € IVA INCLUIDO

Mínimo de Comensales: 6 personas

Todas las consumiciones anteriores ó posteriores a las comidas ó cenas se cobrarán aparte según carta del restaurante.

NOTA IMPORTANTE:

- Hasta 48h antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo reservado.
- Estos menús pueden sufrir algunas variaciones dependiendo de la estacionalidad y el mercado.
- Para formalizar la reserva deberán abonar 15€ por persona a descontar de la factura final. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación del cliente una semana antes de la fecha. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.

3.- MENÚ GUETARIA

Para empezar...

Aperitivos del Asador

Al Centro de la Mesa Para Compartir

Ensaladilla Rusa con Bonito Casero

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico

Tortilla de Bacalao Estilo Sidrería

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco con Salsa de Nécoras

Segundo Plato a Elegir

Merluza del Norte a la Bilbaína

ó

Bacalao Confitado a 50° y luego a la Brasa

ó

Solomillo de Ternera al Vino Tinto

ó

Carrillera de Ternera con Salsita de Trufas y Setas

ó

Lomo Bajo de Vaca Vieja

De Dulce

Torrija Caramelizada con Leche Merengada

Cafés, Dulces y Chupito de Licor

Para Mojarlo todo:

De Vino Blanco Rueda Verdejo K-naia 2022

De Vino Tinto Rioja Izadi Crianza 2019

(1 Botella de Vino, Blanco ó Tinto, para cada 3 comensales)

PRECIO POR PERSONA 58.00 € IVA INCLUIDO

Mínimo de Comensales: 6 personas

Todas las consumiciones anteriores ó posteriores a las comidas ó cenas se cobrarán aparte según carta del restaurante.

NOTA IMPORTANTE:

- Hasta 48h antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo reservado.
- Estos menús pueden sufrir algunas variaciones dependiendo de la estacionalidad y el mercado.
- Para formalizar la reserva deberán abonar 15€ por persona a descontar de la factura final. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación del cliente una semana antes de la fecha. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.

4.- MENÚ ZARAUZ

Para empezar...

Aperitivos del Asador

Al Centro de la Mesa Para Compartir

Antxoas en Salazón con Pan y Tomate

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco con salsa de Nécoras

Huevos Trufados con Boletus y Patatitas

Para Continuar

Bacalao Confitado a 50° y luego a la Brasa

Para Terminar

Solomillo de Ternera al Vino Tinto

De Dulce

Milhojas Clásica de Crema

Cafés, Dulces y Chupitos

Para Mojarlo todo:

De Vino Blanco Rueda Verdejo K-naia 2022

De Vino Tinto Rioja Finca San Martín 2019

(1 Botella de Vino, Blanco ó Tinto, para cada 3 comensales)

PRECIO POR PERSONA 62.00 € IVA INCLUIDO

Mínimo de Comensales: 6 personas

Todas las consumiciones anteriores ó posteriores a las comidas ó cenas se cobrarán aparte según carta del restaurante.

NOTA IMPORTANTE:

- Hasta 48h antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo reservado.
- Estos menús pueden sufrir algunas variaciones dependiendo de la estacionalidad y el mercado.
- Para formalizar la reserva deberán abonar 15€ por persona a descontar de la factura final. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación del cliente una semana antes de la fecha. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.

5.- MENÚ BAKIO

Para empezar...

Aperitivos del Asador

Al Centro de la Mesa Para Compartir

Ensaladilla Rusa con Bonito Casero

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico

Pastel Templado de Centollo y Buey de Mar

Huevos Trufados con Boletus y Patatitas

Segundo Plato a Elegir

Merluza con Almejas en Salsa Verde

ó

Txangurro a la Donostiarra

ó

Bacalao a la Brasa a Nuestro Estilo

ó

Solomillo de Ternera al Vino Tinto

ó

Carrillera de Ternera con Salsita de Trufas y Setas

ó

Lomo Bajo de Vaca Vieja

De Dulce

Tarta Cremosa de Queso con Coulis de Frambuesa

Cafés, Dulces y Chupitos

Para Mojarlo todo:

De Vino Blanco Jose Pariente 2022

De Vino Tinto Ribera del Duero Aster crianza 2019

(1 Botella de Vino, Blanco ó Tinto, para cada 3 comensales)

PRECIO POR PERSONA 65.00 € IVA INCLUIDO

Mínimo de Comensales: 6 personas

Todas las consumiciones anteriores ó posteriores a las comidas ó cenas se cobrarán aparte según carta del restaurante.

NOTA IMPORTANTE:

- Hasta 48h antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo reservado.
- Estos menús pueden sufrir algunas variaciones dependiendo de la estacionalidad y el mercado.
- Para formalizar la reserva deberán abonar 15€ por persona a descontar de la factura final. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación del cliente una semana antes de la fecha. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.

6.- MENÚ DURANGO

Para Empezar

Aperitivos del Asador

Entrantes al centro para compartir

Ensaladilla Rusa con Bonito Casero

Plato de Cecina Ahumada de Astorga

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco con Salsa de Nécoras

Huevos Trufados con Boletus y Patatitas

Para Continuar

Bacalao al Pil Pil

Para Terminar

Solomillo de Ternera con Foie y Salsa de Oporto

De Dulce

Piña Asada a Baja Temperatura con Helado de Vainilla

Cafés, Dulces y Chupitos

Para Mojarlo todo:

De Vino Blanco Rueda Verdejo El Gordo del Circo 2021

De Vino Tinto Rioja Ribera del Duero Aster crianza 2019

(1 Botella de Vino, Blanco ó Tinto, para cada 3 comensales)

PRECIO POR PERSONA 68.00 € IVA INCLUIDO

Mínimo de Comensales: 6 personas

Todas las consumiciones anteriores ó posteriores a las comidas ó cenas se cobrarán aparte según carta del restaurante.

NOTA IMPORTANTE:

- Hasta 48h antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo reservado.
- Estos menús pueden sufrir algunas variaciones dependiendo de la estacionalidad y el mercado.
- Para formalizar la reserva deberán abonar 15€ por persona a descontar de la factura final. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación del cliente una semana antes de la fecha. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.