

Oro Viejo

RESTAURANTE · GASTROBAR

📍 Plaza San benito, 5

☎ 923 215 492 - 657 900 787

Menú 1

AL CENTRO:

Ensalada de hojas con langostinos rizados a la brasa y salsa de tzatziki

Croquetas de rabo de toro con mermelada de pimientos asados

Tarrina de foie (Micuit) con fruta la pasión y texturas de maíz

A ELEGIR UNO:

Salmón teriyaki con verduritas braseadas y bouquet de ensalada

o

Solomillo ibérico tournedor, salsa de boletus edulis y cremoso carbonara

POSTRE:

Cremoso de mandarina con tierra de brownie y helado de regaliz

VINO:

Azoe (Rueda)
Viña cerrada (D.O. Rioja)

INCLUYE:

Menú, Agua, Vino y Pan

PRECIO: 34,00€ (IVA inc.)

Menú 4

INDIVIDUAL:

Huevo poché sobre chips de patatas, crujiente de jamón y virutas de foie

AL CENTRO:

Steak tartar de ternera con mostaza de Dijón y huevos de lumpo

Croquetas de boletus edulis con mermelada de tomates asados

A ELEGIR UNO:

Rodaballo a la leña con salsa París y almejas a la meunier

o

Chuletillas de cordero lechal al sarmiento con espárragos trigueros

POSTRE:

Surtido de postres caseros

VINO:

Azoe (Rueda)
Viña cerrada (D.O. Rioja)

INCLUYE:

Menú, Agua, Vino y Pan

PRECIO: 40,00€ (IVA inc.)

Menú 2

INDIVIDUAL:

Tartar de salmón con aguacate, velo de pepino y yogur

AL CENTRO:

Surtido de ibéricos
(Acompañado de pan con tomate)

Pulpo a la brasa con espuma de tortilla, Espárragos trigueros y pimentón

A ELEGIR UNO:

Merluza en salsa verde con chipirones ahumados y juliana de verduras

o

Entrecot de ternera a la brasa con verduritas rustidas y patatas fritas

POSTRE:

Brownie de chocolate blanco con helado de vainilla, crema de maíz y palomitas

VINO:

Azoe (Rueda)
Viña cerrada (D.O. Rioja)

INCLUYE:

Menú, Agua, Vino y Pan

PRECIO: 36,00€ (IVA inc.)

Menú 5

INDIVIDUAL:

Risotto de boletus con sus crujientes, vieras rustidas y nube de parmesano

AL CENTRO:

Jamón Ibérico de bellota
(Acompañado de pan con tomate)

Tartar de atún rojo con queso de cabra y huevos de tobiko

A ELEGIR UNO:

Lubina a la leña con berenjena ahumado, piperrada de calamar y chipirones

o

Solomillo de ternera, bolitas de patatas a la mantequilla y demiglace

POSTRE:

Surtido de postres caseros

VINO:

Azoe (Rueda)
Viña cerrada (D.O. Rioja)

INCLUYE:

Menú, Agua, Vino y Pan

PRECIO: 42,00€ (IVA inc.)

Menú 3

INDIVIDUAL:

Risotto de boletus, piruleta de codorniz y parmesano

AL CENTRO:

Croquetas de rabo de toro con mermelada de pimientos asados

Pulpo a la brasa con espuma de tortilla, Espárragos trigueros y pimentón

A ELEGIR UNO:

Bacalao a la brasa, crema de gambas y langostinos a la brasa

o

Preso (Bola) a la brasa, sobre tubérculos y crema de foie

POSTRE:

Milhojas wonton con crema pastelera quemada y helado de fresa

VINO:

Azoe (Rueda)
Viña cerrada (D.O. Rioja)

INCLUYE:

Menú, Agua, Vino y Pan

PRECIO: 38,00€ (IVA inc.)

Menú 6

MENÚ GASTRONÓMICO

Aperitivo

Entrante

Entrante

Pescado

Carne

Postre

INCLUYE:

Menú, Agua, Vino y Pan

PRECIO: 44,00€ (IVA inc.)

- Reservar con 1 semana de antelación -

GRUPOS | EMPRESAS | EVENTOS | BAUTIZOS | COMUNIONES

1. Únicamente podrá elegirse un menú por grupo.

2. Todos los precios incluyen el IVA correspondiente y se cobran por comensal.

3. Los grupos deben estar formados por un mínimo de 6 personas.

4. Los segundos platos y el número de comensales se deben de confirmar con un mínimo de 72 horas de antelación.

5. La cerveza y los refrescos no están incluidos en estos menús.

6. En cuanto al vino es una botella para cada 2 personas.