

DOZE

RESTAURANTE ✦ PREMIUMBAR



menús

DE GRUPO

2017/2018



BEBE
LA FELICIDAD
A MORRO

ESTE DIA Y ESTE MOMENTO
SON UNICOS

— FILOSOFÍA BY —

DOZE

RESTAURANTE • PREMIUM

MENÚ

Locuras del Chef



APERITIVO

Gyoza de pollo glaseada con chile dulce y mirin

ENTRANTE

Risotto negro de calamar y espuma de alioli de ajo frito

PESCADO

Lomo de atún rojo con salsa unagui y verduras orientales

CARNE

Taco de lomo de ternera a la parrilla con crema de ajo asado

POSTRE

*Coulant de chocolate negro con corazón blanco
y helado de frambuesa*

CAVA DE VINOS

34€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA



Reserva válida con confirmación por la dirección del restaurante.

Reserva mínima 4 personas. Botella de vino cada 4 pax.

Para grupos de más de 8 comensales será necesario dejar una señal a convenir con la dirección.

Estos grupos también deberán confirmar los segundos platos con 48 horas de antelación.



Café con tu menú sólo 1 € más.



Tus cócteles y copas básicas por 5 €.

Tus copas Premium por 7 €.

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos.
Para más información pregunta a tu camarero.

MENÚ

Algo para Ellas



APERITIVO

Pan gua bao de langostino y kimchi

ENTRANTE

Sashimi de atún rojo con aceite de sésamo y shichimi togarashi

PESCADO

Merluza en salsa de cítricos con verduras tiernas

CARNE

Solomillo ibérico a la parrilla y mermelada de higo

POSTRE

Coulant de chocolate blanco y helado de mandarina

CAVA DE VINOS

32€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA



Reserva válida con confirmación por la dirección del restaurante.

Reserva mínima 4 personas. Botella de vino cada 4 pax.

Para grupos de más de 8 comensales será necesario dejar una señal a convenir con la dirección.

Estos grupos también deberán confirmar los segundos platos con 48 horas de antelación.



Café con tu menú sólo 1 € más.



Tus cócteles y copas básicas por 5 €.

Tus copas Premium por 7 €.

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos.
Para más información pregunta a tu camarero.

MENÚ

Gourmet Burger Wagyu



APERITIVO

Lascas de atún rojo picantitas con aceite de sésamo

ENTRANTES

*Ensalada de pera, gorgonzola y nueces caramelizadas
con vinagreta de miel y módena*



Huevos rotos con salsa de foie y setas

CARNE

Hamburguesa de wagyu en pan de boletus

POSTRE

Coulant de chocolate blanco y helado de mandarina

CAVA DE VINOS

30€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA



Reserva válida con confirmación por la dirección del restaurante.

Reserva mínima 4 personas. Botella de vino cada 4 pax.

Para grupos de más de 8 comensales será necesario dejar una señal a convenir con la dirección.

Estos grupos también deberán confirmar los segundos platos con 48 horas de antelación.



Café con tu menú sólo 1 € más.



Tus cócteles y copas básicas por 5 €.

Tus copas Premium por 7 €.

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos.
Para más información pregunta a tu camarero.

MENÚ

Un Clásico



APERITIVO

Carpaccio de ternera con aceite de trufa, piñones y parmesano

ENTRANTES

Alcachofas fritas con ajoblanco de anacardo y sardina ahumada

&

Huevos rotos con salsa de foie y setas

PESCADO

Bacalao confitado a baja temperatura con glaseado de cebolla y verduras de temporada

CARNE

Solomillo ibérico a la parrilla y mermelada de higo

POSTRE

Coulant de chocolate negro con corazón blanco y helado de frambuesa

CAVA DE VINOS

33€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA



Reserva válida con confirmación por la dirección del restaurante.

Reserva mínima 4 personas. Botella de vino cada 4 pax.

Para grupos de más de 8 comensales será necesario dejar una señal a convenir con la dirección.

Estos grupos también deberán confirmar los segundos platos con 48 horas de antelación.



Café con tu menú sólo 1 € más.



Tus cócteles y copas básicas por 5 €.

Tus copas Premium por 7 €.

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos.
Para más información pregunta a tu camarero.

MENÚ

Sabores de Siempre



PARA EMPEZAR

Surtido de Ibéricos de Bellota

DE UN BOCADO

Mollejas de ternera glaseada

PARA COMPARTIR

Alcachofas con micuit, jamón ibérico y aceite de trufa

PESCADO

Merluza en salsa verde con almejas

CARNE

Lagarto ibérico confitado y glaseado de crema de orejones

POSTRE

Tarta de queso con frutos rojos

CAVA DE VINOS

34€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA



Reserva válida con confirmación por la dirección del restaurante.

Reserva mínima 4 personas. Botella de vino cada 4 pax.

Para grupos de más de 8 comensales será necesario dejar una señal a convenir con la dirección.

Estos grupos también deberán confirmar los segundos platos con 48 horas de antelación.



Café con tu menú sólo 1 € más.



Tus cócteles y copas básicas por 5 €.

Tus copas Premium por 7 €.

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos.
Para más información pregunta a tu camarero.

MENÚ

Algo diferente



APERITIVO

Gyoza de pollo glaseada con chile dulce y mirin

ENTRANTES

Sashimi de atún rojo con aceite de sésamo y shichimi togarashi



Risotto de entresijos ibéricos con crujiente de yuca

PESCADO

Rape albardado en papada ibérico con consomé de jamón ibérico

CARNE

Tataki de presa ibérica con guiso de setas ponzu

POSTRE

Coulant de chocolate blanco y helado de mandarina

CAVA DE VINOS

38€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA



Reserva válida con confirmación por la dirección del restaurante.

Reserva mínima 4 personas. Botella de vino cada 4 pax.

Para grupos de más de 8 comensales será necesario dejar una señal a convenir con la dirección.

Estos grupos también deberán confirmar los segundos platos con 48 horas de antelación.



Café con tu menú sólo 1 € más.



Tus cócteles y copas básicas por 5 €.

Tus copas Premium por 7 €.

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos.
Para más información pregunta a tu camarero.

DOZE

RESTAURANTE ★ PREMIUMBAR

Pregunta
por nuestros



MENÚS
A MEDIDA

Servicio de
Cocinero a domicilio

CONDICIONES GENERALES

01 Todos los menús incluyen pan, agua, cerveza, refresco o vino de la casa. Una bebida por persona de cerveza o refrescos. Si es vino una botella cada cuatro personas.

02 Tu menú con café por sólo **1€ más.**

03 Todos los menús y sus reservas precisan de la confirmación de disponibilidad por parte de la dirección del restaurante

04 La reserva mínima de los menús (salvo excepciones indicadas) debe hacerse con un mínimo de 48 horas de antelación.

05 Todos los precios incluyen el IVA correspondiente y se cobrarán por comensal.

06 Únicamente podrá elegirse un menú por grupo.

07 Aforo máximo para cada grupo de 14 personas. Para grupos superiores consultar a la dirección del restaurante

08 Todas las reservas necesitan de una señal a convenir con la dirección.

SE PUEDEN LLEGAR A CONFIGURAR MENÚS A MEDIDA O PERSONALIZADOS, CONSÚLTANOS.

PARA GRUPOS DE MÁS DE 8 COMENSALES SERÁ NECESARIO DEJAR UNA SEÑAL A CONVENIR CON LA DIRECCIÓN. ESTOS GRUPOS TAMBIÉN DEBERÁN CONFIRMAR LOS SEGUNDOS PLATOS CON 48 HORAS DE ANTELACIÓN.

DISPONEMOS DE OPCIONES PARA MENÚS DE CELIACOS Y VEGETARIANOS, CONSÚLTANOS.

TENEMOS LA POSIBILIDAD DE PAGO CON CHEQUE RESTAURANTE.

TRABAJAMOS CON PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD Y EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE ARTESANALES.

TODOS NUESTROS PLATOS ESTÁN ELABORADOS CON AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA).

UTILIZAMOS PIMENTÓN ARTESANAL "EL SEQUERO".



NUESTROS QUESOS SON DE QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO.



CAVA DE VINOS



VALDUBÓN

Ganals & Nubiola

Freixenet

C | Ó | C

POSIBLEMENTE EL MEJOR

T | E | L

MOJITO DE SALAMANCA

E |  | S



Freixenet



VALDUBÓN

DOZE

RESTAURANTE ✦ PREMIUMBAR



Síguenos en: DOZE Salamanca

www.restaurantedoze.es

Isla de la Rúa, 3 - Salamanca

Tel. 923 211 423

reservas@restaurantedoze.es