

DOZE

RESTAURANTE ★ PREMIUMBAR



menus

DE GRUPO

2018/2019

MENÚ

Locuras del Chef



Reserva mínima de 4 personas / Menú a mesa completa

APERITIVO

Gyoza de pollo glaseada con chile dulce y mirin

ENTRANTE (PARA COMPARTIR)

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

35€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA



Reserva válida con confirmación por la dirección del restaurante.

Botella de vino cada 4 pax.

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 vaca vieja



Reserva mínima de 4 personas / Menú a mesa completa

APERITIVO

Lascas de atún rojo picantitas con aceite de sésamo

ENTRANTES

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

Y

Huevos rotos con salsa de foie y setas

CARNE

Hamburguesa de vaca vieja en pan de boletus

POSTRE

Profiteroles de chocolate negro

CAVA DE VINOS

30€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA



Reserva válida con confirmación por la dirección del restaurante.

Botella de vino cada 4 pax.

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



Reserva mínima de 4 personas / Menú a mesa completa

APERITIVO

Carpaccio de ternera con aceite de trufa, piñones y parmesano

ENTRANTES

Alcachofas a la plancha con micuit y aceite de trufa y jamón

Y

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

Profiteroles de chocolate blanco

CAVA DE VINOS

34€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA



Reserva válida con confirmación por la dirección del restaurante.

Botella de vino cada 4 pax.

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



Reserva mínima de 4 personas / Menú a mesa completa

APERITIVO

Albóndigas de rabo de toro con salsa thai

ENTRANTES

Sashimi de atún rojo con aceite de sésamo y shichimi togarashi

Y

Espárragos verdes fritos en AOVE con polvo de jamón

PESCADO

Lomos de rodaballo con guarnición de ñoquis en salsa verde

CARNE

Taco de vaca vieja a la parrilla

POSTRE

Profiteroles de chocolate blanco

CAVA DE VINOS

40€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA



Reserva válida con confirmación por la dirección del restaurante.

Botella de vino cada 4 pax.

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

Para los cerveceros



Mahou
★ ★ ★ ★ ★

Reserva mínima de 4 personas / Menú a mesa completa

Ravioli de foie con aceite, chocolate, pistachos y mostaza

MAHOU TOSTADA 0,0

Ceviche de pez mantequilla

CASIMIRO MAHOU DE TRIGO

Focaccia con tomate, albahaca y jamón

CASIMIRO MAHOU LAGER

Taco de vaca vieja

CASIMIRO MAHOU ALE

Tiramisú en directo

MAHOU MAESTRA DUNKEL

CAVA DE VINOS

37€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA



Reserva válida con confirmación por la dirección del restaurante.



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.

Freixenet



VALDUBÓN

DOZE

RESTAURANTE ★ PREMIUMBAR



Síguenos en: DOZESalamanca

www.restaurantedoze.es

Isla de la Rúa, 3 - Salamanca

Tel. 923 211 423

reservas@restaurantedoze.es

CONDICIONES GENERALES

01 Todos los menús incluyen pan agua o cerveza, más los vinos de la casa.

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** y para un mínimo de **4 personas.**

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.

09 Una bebida por persona de cerveza o refrescos . Si es vino una botella cada cuatro.

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).

CAVA DE VINOS

Freixenet



VALDUBÓN

Canals & Nubiola