

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](http://www.restaurantedoze.es)

Isla de la Rúa, 3 - Salamanca

**Tel. 923 211 423**

[reservas@restaurantedoze.es](mailto: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*