




# Oro Viejo

RESTAURANTE


 Croqueta de jamón  
con papada curada.


 Wontón frito con relleno  
de ensaladilla de centolla  
y huevas de tobikko.


 Buñuelo ibérico a  
la brasa con su presa.

 Pastrami casero con pesto  
de rúcula, encurtidos  
y aceitunas negras.

 Crema de carabineros tostados,  
su tartar y uvas rojas.

 Souflé  
de almendras,  
helado de arroz  
con leche  
y confitura  
de higos.

 Rollito de carrilleras  
de ternera, tubérculos  
y setas de temporada.


 Pargo a la brasa, pilpil  
de codium y mejillones  
en escabeche.


  
Oinoz Verdejo (D.O. Rueda).  
Viña Pomal Crianza (D.O. C. Rioja).

60€

(IVA inc.)

 [www.restauranteoroviejo.es](http://www.restauranteoroviejo.es)  
Plaza San Benito, 5 - Salamanca

 +34 923 215 492  
+34 657 900 787

 [info@restauranteoroviejo.es](mailto:info@restauranteoroviejo.es)



ROGAMOS COMUNIQUEN AL CAMARERO POSIBLES ALÉRGIAS.

# Oro Viejo

RESTAURANTE

Niñ@s



Surtidos ibéricos de bellota.  
Pan con tomate.



Croquetas de jamón  
y langostinos en tempura.



Solomillo ibérico de bellota  
con patatas fritas.



Tierra de brownie con nueces,  
tiramisú de vainilla  
y helado de fresas.



Agua, refresco y pan

34€  
(IVA inc.)



[www.restauranteoroviejo.es](http://www.restauranteoroviejo.es)  
Plaza San Benito, 5 - Salamanca



+34 923 215 492  
+34 657 900 787



[info@restauranteoroviejo.es](mailto:info@restauranteoroviejo.es)



ROGAMOS COMUNIQUEN AL CAMARERO POSIBLES ALÉRGIAS.

# Oro Viejo

RESTAURANTE



Castillo de Perelada Brut Reserva.



Jamón de bellota "La hoja del Carrasco" sobre pan cristal y tomate.



Wontón frito con relleno de ensaladilla de centolla y huevas de tobikko.



Buñelo ibérico a la brasa con su presa.



Pastrami casero con pesto de rúcula, encurtidos y aceitunas negras.



Crema de carabineros tostados, su tartar y uvas rojas.



Pargo a la brasa, pilpil de codium y mejillones en escabeche.



Rollito de carrilleras de ternera, tubérculos y setas de temporada.



Souflé de almendras, helado de arroz con leche y confitura de higos.



Gelée de gin tonic con sorbete de cítricos.



Oinoz Verdejo (D.O. Rueda).  
Viña Pomal Crianza (D.O. C. Rioja).



Café (Illy).



Uvas de la suerte y Bolsa de cotillón.

89€

(IVA inc.)



[www.restauranteoroviejo.es](http://www.restauranteoroviejo.es)  
Plaza San Benito, 5 - Salamanca



+34 923 215 492  
+34 657 900 787



[info@restauranteoroviejo.es](mailto:info@restauranteoroviejo.es)



ROGAMOS COMUNIQUEN AL CAMARERO POSIBLES ALÉRGIAS.



# Oro Viejo

RESTAURANTE

Niñ@s



Surtidos ibéricos de bellota.  
Pan con tomate.



Croquetas de jamón  
y langostinos en tempura.



Solomillo ibérico de bellota  
con patatas fritas.



Tierra de brownie con nueces,  
tiramisú de vainilla  
y helado de fresas.



Agua, refresco y pan



Uvas de la suerte  
y Bolsa de cotillón.

38€  
(IVA inc.)



[www.restauranteoroviejo.es](http://www.restauranteoroviejo.es)  
Plaza San Benito, 5 - Salamanca



+34 923 215 492  
+34 657 900 787



[info@restauranteoroviejo.es](mailto:info@restauranteoroviejo.es)



ROGAMOS COMUNIQUEN AL CAMARERO POSIBLES ALÉRGIAS.