

Menús de Grupos

Menú 1

ENTRANTES (Al centro):

Croquetas de jamón de bellota con mermelada de tomate

...

Cubalibre de foie de pato con peras al vino y cítricos

...

Berenjena asada y glaseada, carpaccio de presa ibérica braseada y katsoubushi

SEGUNDOS (A elegir uno):

Merluza de Anzuelo a la Beurré blanc, judías verdes y chipirones brasa

...

Solomillo ibérico tournedor, crema de boniato y carbonara ibérica

POSTRE:

Torrija de brioche glacé caramelizada y helado de yogurt griego

VINO:

Oinoz 100% Verdejo, D.O. Rueda
Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja

INCLUDE:

Agua mineral, Vino y Pan

...

PRECIO: 46,00€ (IVA inc.)

Menú 2

ENTRANTES (Individual):

Huevo poché con verduras, setas shimeji y portobello, papada curada y espuma de tupinambo

ENTRANTES (Al centro):

Surtido de ibéricos de bellota (Acompañado de pan con tomate)

...

Croquetas de chipirones y carabineros, alioli de jengibre y lima

SEGUNDOS (A elegir uno):

Rodaballo al horno con salsa de almendras y azafrán, langostinos rustidos

...

Carrilleras de ternera estofadas al oporto, tubérculos y shimeji

POSTRE:

Tierra de brownie negro, tiramisú de vainilla y helado de fresa

VINO:

Oinoz 100% Verdejo, D.O. Rueda
Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja

INCLUDE:

Agua mineral, Vino y Pan

...

PRECIO: 50,00€ (IVA inc.)

Menú 3

ENTRANTES (Individual):

Risotto de foie de pato, piruletas de codorniz y demiglace

ENTRANTES (Al centro):

Berenjena asada y glaseada, carpaccio de presa ibérica braseada y katsoubushi

...

Pulpo a la brasa con tupinambo ahumado, lima y polvo de pimentón

SEGUNDOS (A elegir uno):

Bacalao a la brasa con sus texturas y coliflor asada

...

Entrecot de ternera a la brasa, pimientos y patatas gajo

POSTRE:

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

VINO:

Oinoz 100% Verdejo, D.O. Rueda
Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja

INCLUDE:

Menú, Agua, Vino y Pan

...

PRECIO: 53,00€ (IVA inc.)

Menú Asados

ENTRANTES (Individual):

Surtido de ibéricos de bellota (Acompañado de pan con tomate)

...

Huevo poché con verduras, setas shimeji y portobello, papada curada y espuma de tupinambo

SEGUNDOS (A elegir uno):

Merluza de Anzuelo a la Beurré blanc, judías verdes y chipirones brasa

...

Cochinillo al horno de leña con patatas panadera

...

1/4 Lechazo al horno de leña con patatas panadera (2 personas)

POSTRE:

Torrija de brioche glacé caramelizada y helado de yogurt griego

VINO:

Oinoz 100% Verdejo, D.O. Rueda
Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja

INCLUDE:

Menú, Agua, Vino y Pan

...

PRECIO: 62,00€ (IVA inc.)

OBSERVACIONES:

1. Los menús están desarrollados para un mínimo de 8 personas.
2. Todos los precios incluyen el IVA correspondiente y se cobran por comensal.
3. Los segundos platos y el número de comensales deben de ser confirmados con un mínimo de 8 días de antelación.
4. Estos menús no son fijos se pueden combinar para formar nuevos menús o desarrollar un menú adaptado a las necesidades de su evento.
5. Disponemos de opciones para menús celíacos, alergias y vegetarianos.
6. Todos nuestros platos están elaborados con productos frescos y artesanalmente por nosotros.
7. Si desasen terminar su celebración con una tarta nosotros nos encargamos de ella.
8. La cerveza y los refrescos no están incluidos en estos menús.
9. En cuanto al vino es 1 botella para cada 3 personas.



Plaza San Benito, 5 - Salamanca
www.restauranteoroviejo.es

INFO Y RESERVAS:

☎ 923 215 492 - 657 900 787

✉ info@restauranteoroviejo.com

