Menús de Grupos

Oroviejo
RESTAURANTE · GASTROBAR

INFO Y RESERVAS:

+34 923 215 492 · +34 657 900 787

info@restauranteoroviejo.es

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

OBSERVACIONES:

1. Los menús están desarrollados para un mínimo de 8 personas.
2. Todos los precios incluyen el IVA correspondiente y se cobra por comensal.
3. Los segundos platos y el número de comensales deben de ser confirmados con un mínimo de 10 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 para todo tipo de alergias, vegetarianos y veganos.
6. Todos nuestros platos estas elaborados con productos frescos y artesanalmente por nosotros.
7. Si deseasen 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.
10. Los grupos que superen 15 personas, deberán dejar una fianza en el momento de hacer la reserva.

Menú 1

ENTRANTES (Individual):
Croqueta de jamón de bellota
con mermelada de tomate
•••
Berenjena asada y glaseada,
panceta marinada y espuma de huevo frito

ENTRANTES (al centro):
Micuit de pato con crumble de pistachos,
y confitura de manzana golden

SEGUNDOS (A elegir uno):
Salmón marinado a la brasa,
holandesa citrica y apinabo a la 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
•••
López haro - San Vicente de la Sonsierra
(Vino de pueblo) , D.O.C. Rioja

INCLUYE:
Agua mineral, Vino y Pan
•••

PRECIO: 53,00€ (IVA inc.)

Menú 2

ENTRANTES (Individual):
Huevo poché con patatas meneas
y torreznos de soria suflados
•••
Croqueta de chipirones y carabineros,
alioli de perejil

ENTRANTES (Al centro):
Surtido de ibéricos de bellota
(Acompañado de pan con tomate)

SEGUNDOS (A elegir uno):
Corvina salvaje al horno,
salsa de tomate, Pisto manchego
y aceitunas negras
•••
Carrilleras de ternera estofadas
al oporto, tubérculos y shimeji

POSTRE:
Tierra de brownie negro,
tiramisú de vanilla y helado de fresa

VINO:
Oinoz 100% Verdejo, D.O. Rueda
•••
López haro - San Vicente de la Sonsierra
(Vino de pueblo) , D.O.C. Rioja

INCLUYE:
Agua mineral, Vino y Pan
•••

PRECIO: 56,00€ (IVA inc.)

Menú 3

ENTRANTES (Individual):
Risoto de foie de pato,
su demiglace y boniato asado
•••
Croqueta de pato Pekin y pistachos,
emulsión de hoisin

ENTRANTES (Al centro):
Pulpo a la brasa, crema de pimientos asados,
emulsión de piparras y totopos especiados

SEGUNDOS (A elegir uno):
Bacalao a la brasa, crema de porrusalda,
picadillo ibérico y pan tostado
•••
Entrecot de ternera a la brasa,
y patatas gajo

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

VINO:
Oinoz 100% Verdejo, D.O. Rueda
•••
López haro - San Vicente de la Sonsierra
(Vino de pueblo) , D.O.C. Rioja

INCLUYE:
Agua mineral, Vino y Pan
•••

PRECIO: 62,00€ (IVA inc.)

Menú 4

ENTRANTES (Individual):
Surtido de ibéricos de bellota
(Acompañado de pan con tomate)
•••
Risoto de foie de pato,
su demiglace y boniato asado

SEGUNDOS (A elegir uno):
Bacalao a la brasa,
crema de porrusalda,
picadillo ibérico y pan tostado
•••
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
•••
López haro - San Vicente de la Sonsierra
(Vino de pueblo) , D.O.C. Rioja

INCLUYE:
Agua mineral, Vino y Pan
•••

PRECIO: 71,00€ (IVA inc.)