Oro Viejo
RESTAURANTE

Nochevieja 2015

APERITIVOS

Brick de cigala frita con albahaca
Crema de boletus edulis a la mantequilla
Tartaleta de tartar de salmón y aguacate con yema de tzatziki

MENÚ

Jamón ibérico de Bellota (Guijuelo - La Hoja de Carrasco) acompañado de pan con tomate
Ensalada de langostinos a la brasa de encina con fideuá de mango y crema de parmesano
Chipirones ahumados con piperrrada de calamar en su tinta y pan de algas
Merluza de pincho sobre tirabeques salteados, crema de turrón y almejas al vapor
Cochinillo asado y deshuesado con espuma de foie, chips de patatas y tomate
Brownie de choco blanco y frambuesa, vainilla de Madagascar y texturas de maíz

Café (illy) - Petits fours

Menade Verdejo (D.O. Rueda)
Cepa Gavilan Crianza (D.O. Ribera de Duero)
L´hereu brut Cava

Licores, Uvas de la suerte y Bolsa de cotillón

75,00€
IVA inc.

RESERVAS:
923 215 492 - 657 900 787
restoroviejo@gmail.com
www.restauranteoroviejo.es
Plaza San Benito, 5 - Salamanca