



DOZE[®]
RESTAURANTE & PREMIUM BAR

M E N Ú
D E G R
U P O S
2024-2025



reservas@restaurantedoze.es

Opción 1

Menú a menos cuarto



BODEGA:

- La planta D.o ribera del Duero (bodegas Arzuaga)
 - Oinoz D.rueda (bodegas Matarromera)
 - Cava Juve cinta púrpura
- 2 consumiciones por persona

Incluye pan y agua.

Cafe y copa +6€ pax

(Bebidas Premium no incluidas)

Los platos elaborados pueden contener alérgenos. Por favor pregunta a nuestro personal.

Antelación mínima 48 horas

MENÚ A MENOS CUARTO

MÍNIMO 6 PAX. DE LUNES A VIERNES HASTA LAS 15:30
EXCEPTO FESTIVOS Y VÍSPERAS DE FESTIVO

APERITIVO

- Zamburiñas gratinadas al XO

ENTRANTE

- Risotto de verduras y espuma de parmesano

PESCADO

- Merluza gratinada con crema de maíz

CARNE

- Canelón de pollo asado con demi-glace de su salsa y crujiente de su cuero

POSTRE

- Tarta de queso casera de la casa

Precios sin IVA

30,00€/p.p.

*Puede darse cambios debido a la falta de stock y problemas de logística

Opción 2

Menú andar por casa



BODEGA:

- La planta D.o ribera del Duero (bodegas Arzuaga)
- Bodegas Piedra Joven
- Oinoz D.rueda (bodegas Matarromera)
- Cava Juve cinta púrpura

2 consumiciones por persona

Incluye pan y agua.

Cafe y copa +6€ pax

(Bebidas Premium no incluidas)

Los platos elaborados pueden contener alérgenos. Por favor pregunta a nuestro personal.

Antelación mínima de 48 horas

MENÚ ANDAR POR CASA

MÍNIMO 6 PAX.

APERITIVO

- Croqueta de cocido casero

ENTRANTES

- Risotto de verduras y setas de temporada

PESCADO

- Salmón marinado en finas hierbas gratinado con miel de la sierra y mostaza a la antigua

CARNES

- Canelón de ternera con salsa milanesa casera de tomate, pera y verduras

POSTRE

- Mousse tres chocolates con crujientes de frutos secos

Precios sin IVA

38,00€/p.p

*Puede darse cambios debido a la falta de stock y problemas de logística



Opción 3

Menú a compartir

BODEGA:

- La planta D.o ribera del Duero (bodegas Arzuaga)
- Oinoz D.rueda (bodegas Matarromera)
- Cava Juve cinta púrpura

2 consumiciones por persona

Incluye agua.

Cafe y copa +6€ pax

(Bebidas Premium no incluidas)

Los platos elaborados pueden contener alérgenos. Por favor pregunta a nuestro personal.

MENU PARA MIS AMIGOS

MÍNIMO 6 PAX.

APERITIVO

- Croqueta de lomo ibérico Marcial

ENTRANTE PARA COMPARTIR

- Gyozas de rabo de toro con crema de yema de huevo de corral y soja
- Gambones de cola azulada en tempura de cerveza y salsa de maracuyá
- Cristal del burrata fresca, cherry asado y polvo de aceituna con emulsión de albahaca
- Milanesa de ternera de la tierra con salsa de tomate pera y queso pecorino

POSTRE

- Arroz con leche caramelizado con mango

Precios sin IVA

42,00 €/p.p.

MENU TRADICIONAL

MÍNIMO 6 PAX.

Opción 4

Menu tradicional



BODEGA:

- La planta D.o ribera del Duero (bodegas Arzuaga)
- Oinoz D.rueda (bodegas Matarromera)
- Cava Juve cinta púrpura

2 consumiciones por persona

Incluye pan y agua.

Cafe y copa +6€ pax

(Bebidas Premium no incluidas)

Los platos elaborados pueden contener alérgenos. Por favor pregunta a nuestro personal.

APERITIVO

- Gilda de anchoa y boquerón tradicional

ENTRANTES

- Patatas meneadas con papada ibérica
- Croquetas de jamón ibérico
- Ensalada templada de queso de cabra, bacón ibérico deshidratado, pasas al ron Cherry asados con aliño de vinagreta de miel y ron

PESCADO

- Cazuela de merluza de pincho con gambones y sala de "La abuela Rosario"

CARNE

- Timbal de cochinillo asado y manzana reineta asada

POSTRE

- Flan de huevo casero

Precios sin IVA

44,00€/p.p.

Opción 5 Menú aniversario



Incluye agua y café

Copa +6€/pax

Los platos elaborados pueden contener alérgenos. Por favor pregunta a nuestro personal.

Bodega no incluida.

Reservas 48h antelación

Mínimo 8 pax

LOS PREMIOS DE DOZE

INICIO

- Tosta de papada ibérica confitada con anchoa y gelatina de lima



Mejor tosta entre panes 2024

PARA LA CHARLA

- Bun roll de pluma iberica confitada y mechada con miel de cerveza negra y encurtidos (setas , cebolleta, flor de loto) y polvo de frutos secos



Mejor tapa marinada con cerveza 2022

CON GANAS

- Zamburiñas a la plancha con vinagreta de cítricos
- Zamburiñas gratinadas con XO

CARNES

- Carpaccio de cochinillo confitado



Finalista mejor tapa Salamanca 2024

- Albóndiga de rabo de toro con salsa thai y pasta fresca con vinagreta Mariluz



Premio mejor tapa de rabo de toro 2022

POSTRE

- Torrija Frank Sinatra
Pan brioche al chocolate blanco con yema tostada y caviar



Premio mejor torrija innovadora 2024 Salamanca

Precios sin IVA

48,00€/p.p. + Bodega

Opción 6

Menú a lo loco



BODEGA:

- Aster crianza D.o ribera del Duero (bodegas Arzuaga)
- Oinoz D.rueda (bodegas Matarromera)
- Cava Juve cinta púrpura

2 consumiciones por persona

Incluye pan y agua.

Cafe y copa +6€ pax

(Bebidas Premium no incluidas)

Los platos elaborados pueden contener alérgenos. Por favor pregunta a nuestro personal.

MENÚ A LO LOCO

MÍNIMO 6 PAX.

APERITIVO

- Tosta de brioche de mantequilla con papada ibérica y anchoa con tomate concasse

ENTRANTES

- Zamburiñas a la plancha con vinagreta de cítricos

PESCADO

- Lomos de bacalao supreme al pilpil con una confitura tradicional de pimientos asados

CARNE

- Lingote de rabo de toro napado con su demi-glace y tartar de orejones

POSTRE

- Tarta de queso al horno tradición

Precios sin IVA

46,00€/p.p.

CONTACTO

reservas@restaurantedoze.es
923 21 13 23

C/Isla de la Rúa, 3, 37002
Salamanca, España.



CONDICIONES GENERALES

- Los menús no pueden ser mezclados en una misma mesa.
- El montaje de las mesas será de 8/10 pax máximo a convenir con la empresa.
- Se cobrará el número de comensales reservado 48 horas antes, los comensales no asistentes se les cobrará el 50% del precio.
- Ninguno de los menús siguientes serán válidos festivos (incluido los festivos y días navideños: Navidad, nochevieja, año nuevo y reyes)
Los menús se sirven únicamente en mesas completas.
- Mínimo 6 pax la reserva.
- Todos los menús de grupo serán para más de 6 pax necesitarán una reserva a convenir con la dirección y con alteración de 48 horas.
- La dirección se reserva la posibilidad de cambios en el menú de última hora debido a problemas de suministro o escasez del producto.
- Todos los elementos del menú están sujetos a stock, pudiendo cambiar en cualquier momento
- No se podrá reservar mesa específica para los menús.
- Ninguno de los menús llevan café chupito o copa. Café y copa +6€ pax (bebidas premium no incluidas).
- En todos los menús está incluido agua y pan.
- Todos los entrantes a compartir es una ración para cada 4 comensales.
- Mínimo 40 comensales o un consumo de 1.400€ para el cierre del salón.