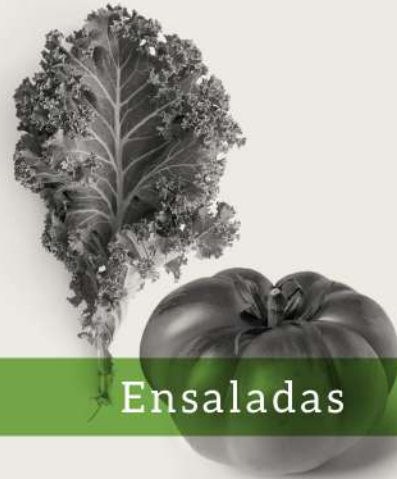






# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE





## Ensaladas

	Ensalada de canónigos, micuit con jamón de pato y aliño de cereza negra	14,50
	Ensalada templada: brotes tiernos, pasas y queso de cabra plancheado	14,00
	Ensalada de burrata con tomate concassé y helado de tomate con albahaca	13,90
	Ensalada tomate de temporada y ventresca	13,00



## Embutidos y Quesos

	Jamón de bellota ibérico 75% raza ibérica - cortado a cuchillo	22,00
	Paleta de bellota ibérica 75% raza ibérica - cortado a máquina	16,00
	Lomo de bellota ibérico 75% raza ibérica - cortado a máquina	20,00
	Pan con tomate	3,00
	Queso curado de Hinojosa	16,90



## Entrantes

	Huevos rotos con patatas chips fritas en AOVE con salsa de setas y foie	13,90
	Alcachofas braseadas con paleta ibérica, virutas de micuit y aceite de trufa blanca	21,90
	Croquetas cremosas de jamón ibérico / 8 unds	12,50
	Gyozas de pollo y verduras en salsa con tonos dulces y picantes / 8 unds	13,60
	Callos tradicionales con pimentón artesanal	10,00
	Ensaladilla rusa casera	12,00
	Calamares de potera fritos a la andaluza y mahonesa japonesa	17,90
	Cazón en adobo	14,50
	Huevos rolex con trufa, boletus, foie y huevo de corral	16,90
	Carpaccio templado de cochinillo asado	16,90
	Guacamole a nuestra manera	14,90



## Cosas del Chef

	Steak tartar de solomillo de vaca con helado de mostaza	17,90
	Mollejas de cordero salteadas con cebolla, vino dulce japonés y boniato trufado	18,50
	Pizza iberica: boletus, foie, paleta ibérica, AOVE, queso y orégano	16,50
	Albóndigas de Rabo : guiso tradicional con salsa thai (coco y miso)	18,00
	Risotto negro de calamar con langostino tigre de cola azulada	18,50
	Arroz seco con presa ibérica	14,50/PAX (MÍNIMO 2 PAX)



## Carnes

	Presa ibérica al solplete y guiso de setas ponzu km0	19,80
	Entrecot de ternera de Valmuza km0	20,50
	Cochinillo confitado y deshuesado en su jugo en lingote	24,00
	Solomillo de ternera	23,00
	Milhoja de ternera con foie y salsa de setas	27,50
	Lagarto ibérico km0	18,90
	Hamburguesa de vacuno mayor y sus patatas	15,00
	Carne de vacuno mayor km0, papada ibérica, tomate, lechuga, huevo frito, mostaza especial, pan de campaña y cebolla frita	



## Pescados

	Pata de pulpo (300g)	22,50
	Lenguado Salvaje (400g-600g)	26,00

Disponemos de pescado fresco de temporada, solo pregunte a nuestros camareros: lubina salvaje, rodaballo salvaje, navajas, almejas, besugo...



ASADOS BAJO ENCARGO PARA DEGUSTAR O PARA LLEVARSE A CASA (TAKE AWAY O DELIBERY). Haz tu encargo con 48h de antelación: tostón, lubina, rodaballo, besugo...

NUESTRO COCIDO CON PAN DE KG BAJO RESERVA (CONSULTAR)









SERVICIO DE PAN, MESA Y AOVE 1,60€ / CAFÉS EN MESA 2€

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE



## Postres

-    • **TORRIJA DE BRIOCHE** 7,00 €  
Infusionada en chocolate blanco y naranja con helado de yogurt búlgaro
-   • **TARTA DE QUESO CASERA** 6,50 €
-    • **COULANT DE CHOCOLATE NEGRO (celíacos)** 6,50 €
- **PIÑA TRICOLADA** 6,50 €  
Carpaccio de piña con espuma de colada y helado
- **TARTA DE LIMÓN Y DULCE** 6,00 €
- **TIRAMISÚ AL MOMENTO** 7,50 €

\*\* NUESTROS POSTRES TIENEN UN TIEMPO MEDIO DE ELABORACIÓN DE ENTRE 10 Y 15 MINUTOS

- **NOE (PX 30 años, Jerez)** 6,50€ (3cl)
- **GRAHAM'S (FINE TAWNY, Oporto)** 4,60€ (3cl)
- **MORILES** 4,60€ (3cl)

## CONDICIONES RESTAURANTE

- > Nuestros platos se realizan al momento, disculpa la espera.
- > Servicio de Mesa (Pan + AOVE): 1,50€/pax. Pan extra + 1€.
- > Disponemos de todas las referencias hasta agotar existencias.





## Tapas

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE

MEDIA RACIÓN TAPA

- **BRIOCHE DE MANTEQUILLA RELLENO DE COSTILLA IBÉRICA CONFITADA** 5,90 €  
Costilla ibérica deshuesada y confitada

---

- **ENSALADILLA RUSA CASERA** 7,50 € 12,50 €

---

- 🍷🍷 • **BRAVISSIMAS** 5,90 €  
Patatas bravas con salsa clásica y espuma de alioli

---

- 🍷🍷🍷 • **PEPITO DEL BUEN HUMOR** 6,90 €  
Solomillo de cerdo ibérico con pimientos al carbón y cebolla con mahonesa de mostaza y tomate natural

---

- **TOSTA DE JAMÓN IBÉRICO CON HUEVOS DE CODORNIZ Y TOMATE RALLADO** 5,50 €

---

- 🍷🍷 • **CASTIZO** 5,90 €  
Bocadillo de calamares y alioli de ajo frito

---

- 🍷🍷🍷 • **ZAMBURIÑA GRATINADAS CON SALSA XO (2 ud)** 4,90 €

---

- 🍷🍷🍷 • **SEÑORÍA** 7,50 € 12,50 € 4,90 €  
(4 ud) (8 ud) (2 ud)  
Croquetas de jamón cremosas

---

- 🍷🍷🍷 • **GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS CON SALSA AGRIDULCE** 7,00 € 13,50 € 3,80 €  
(4 ud) (8 ud) (2 ud)

---

- 🍷🍷 • **MAC FOIE** 3,80 €  
Carne vaca madurada con salsa de setas y foie

---

- 🍷🍷 • **TORTILLA DE PATATA** 10,00 €  
Tortilla de patata y queso de cabra

---

- 🍷🍷🍷 • **KILLO** 5,90 €  
Bocado queso y panceta ibérica más lomo ibérico con tomate natural y mahonesa

---

- 🍷🍷🍷 • **FALAFEL AL ESTILO DOZE** 6,50 €

## Postres



- 🍷🍷🍷 • **TORRIJA DE BRIOCHE** 7,00 €  
Infusionada en chocolate blanco y naranja con helado de yogurt búlgaro

---

- 🍷🍷🍷 • **TARTA DE QUESO CASERA** 6,50 €

---

- 🍷🍷🍷 • **COULANT DE CHOCOLATE NEGRO (celíacos)** 6,50 €

---

- **PIÑA TRICOLADA** 6,50 €  
Carpaccio de piña con espuma de colada y helado

---

- **TARTA DE LIMÓN Y DULCE** 6,00 €

---

- **TIRAMISÚ AL MOMENTO** 7,50 €  
\*\* NUESTROS POSTRES TIENEN UN TIEMPO MEDIO DE ELABORACIÓN DE ENTRE 10 Y 15 MINUTOS

---

- **NOE (PX 30 años, Jerez)** 6,50€ (3cl)

---

- **GRAHAM'S (FINE TAWNY, Oporto)** 4,60€ (3cl)

---

- **MORILES** 4,60€ (3cl)



IVA INCLUIDO // NUESTROS PLATOS SE REALIZAN AL MOMENTO, DISCULPA LA ESPERA. // SERVICIO DE MESA (PAN + AOVE): 1,50€/PAX.

PAN EXTRA + 1€. // DISPONEMOS DE TODAS LAS REFERENCIAS HASTA AGOTAR EXISTENCIAS.

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE

## Vinos



### Ribera del Duero

• PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA	29,00
• PAGO DE CARRAOVEJAS	39,00
• PAGO DE CARRAOVEJAS AÑEJON	77,00
• PAGO DE CARRAOVEJAS MAGNUM	79,00
• VALBUENA 5 AÑOS	120,00
• ALION	68,00
• PRUNO	19,50
• SAN CRISTÓBAL	21,00
• AALTO	39,00
• ASTER	19,50
• EMILIO MORO	26,00
• MALLEOLUS	36,00
• ASTER FINCA EL OTERO	30,00
• TOMAS POSTIGO	35,00
• ARZUAGA	26,00
• PSI	40,00
• LA PLANTA (BODEGA ARZUAGA)	17,00

### DO Castilla y León

• ABADÍA RETUERTA	33,00
• MAURO	36,00

### Otras Denominaciones

• PÉTALOS (BIERZO)	24,00
• HABLA DEL SILENCIO (TRUJILLO)	19,00
• SECRET DEL PRIORAT (PRIORAT)	22,00

### Rioja

• MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA	24,00
• MARQUÉS DE VARGAS RESERVA	23,00
• LA NIETA	85,00
• MUGA	24,00
• MUGA SELECCIÓN	35,00
• MUGA GRAN RESERVA PRADO ENEA	50,00
• EL BOSQUE	95,00
• CARLOS MORO	26,00
• VIÑA ARDANZA	28,00
• 200 MONGES	43,00
• EL PUNTIDO	42,00
• AMANCIO	86,00
• AZPILICUETA	17,00
• IZADI	18,00
• CONTINO	33,00



## Vinos

### Vinos de Salamanca y Arribes

• ABADENGO (JUAN GARCÍA)	16,50
• DOMINIO DE LA SIERRA (RUFETE, TEMPRANILLO)	17,00
• MIRANDA (RUFETE, BRUÑAL, TEMPRANILLO)	24,00
• SEDENTO (ECOLÓGICO DE SALAMANCA)	28,00

### Toro

• ALMIREZ	24,00
• VICTORINO	50,00
• DOMINIO DEL BENDITO	21,00
• PINTIA	47,00
• ADEMÁN	17,00
• SAN ROMAN	33,00

### Blancos

• LA DUDA (GODELLO)	17,00
• ENATE CHARDONAY 234	18,00
• YLLERA 5.5 (FRIZZANTE)	16,00
• CASERIO DE DUEÑAS (VERDEJO)	21,00
• SAN MAURO (ALBARIÑO)	22,00
• VIÑAS DEL VERO (GEWURZTRAMINER)	18,00
• HABLA DE TI (SAUVIGNON)	18,00
• QUINTALUNA (PAGO DE CARRAOVEJAS)	21,00

### Rosados

• FLAMINGO ROSÉ SAN CRISTÓBAL (RIBERA)	25,00
• CHIVITE (NAVARRA)	17,00
• IZADI LARROSA (RIOJA)	16,00
• ENATE (SOMONTANO)	17,00

### Cavas, Champagnes

• MUMM	49,00
• MUMM ROSADO	52,00
• MUMM MILLESIME	65,00
• MOËT CHANDON	60,00
• LOUIS ROEDERER CRISTAL	199,00
• BOLLINGER SPECIAL CUVEÉ	60,00
• JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA	21,00
• FREIXENET VINTAGE	21,00

### Generosos y Dulces

	COPA
• MATUSALEM OLOROSO 30 AÑOS	7,00
• NOE PX V.O.R.S.	7,00
• XIMENEZ-SPINOLA	7,00
• DON PX	3,00
• LA GOYA	3,00
• TIO PEPE-MANZANILLA	2,50
• TOKAI 5 PUTTONYOS	8,00