

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE



# NAVIDAD

MENÚS • 2021

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE

## menú TRADICIÓN



- ✔ Si alguna de las personas no quiere carne de final podrá cambiar (previo aviso de 24 horas en diario y si la reserva es para fin de semana o festivo será de 48 horas) por bacalao al pil-pil.
- ✔ Por protocolo covid los platos serán individuales, aumenta la seguridad de los comensales
- ✔ Las mesas se montaran atendiendo al protocolo vigente del covid tanto en aforo como en asistentes por mesa
- ✔ La no asistencia a la reserva sin previo aviso de 24 horas, llevara un cargo del 50% de coste del menú por cada comensal que no asista.

### ENTRATES

Surtido ibérico 75% raza ibérica  
Croquetas cremosas de tacos jamón ibérico

### PESCADO

Merluza en salsa verde con almejas

### CARNE

Lingote de Tostón confitado a 76 o con papas panaderas de la abuela

### POSTRE

Tarta de queso tradición

### BEBIDAS & BODEGA

Bebida incluida en el menú  
Agua+ 2 consumiciones por persona (cerveza o vino)  
Vino de la casa / verdejo  
Campo Eliseo D.O Rueda

**CAFÉ+COPA 6 €**

A AÑADIR AL PRECIO DEL MENÚ

# 42€

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE

## menú MACDOZE



- ✔ Si alguna de las personas no quiere carne de final podrá cambiar (previo aviso de 24 horas en diario y si la reserva es para fin de semana o festivo será de 48 horas) por bacalao al pil-pil.
- ✔ Por protocolo covid los platos serán individuales, aumenta la seguridad de los comensales
- ✔ Las mesas se montaran atendiendo al protocolo vigente del covid tanto en aforo como en asistentes por mesa
- ✔ La no asistencia a la reserva sin previo aviso de 24 horas, llevara un cargo del 50% de coste del menú por cada comensal que no asista.

### APERITIVO

Tosta de pan cristal tomate rallado y paleta de ibérico

### ENTRANTES A COMPARTIR

Huevos rotos con salsa Foie

Gyoza de pollo con salsa agri dulce con tonos picantes

### SEGUNDO

Hamburguesa de ternera con papada ibérica y guarnición

### POSTRE

Brownie de chocolate

### BEBIDAS & BODEGA

Bebida incluida en el menú

Agua+ 2 consumiciones por persona (cerveza o vino)

Vino de la casa / verdejo

CAFÉ+COPA 6 €

A AÑADIR AL PRECIO DEL MENÚ

# 36€

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE

## menú THE BEST



### ENTRANTES A COMPARTIR

Huevos de corral con setas, foie y trufa  
Ensalada de burrata con emulsión de albahaca

### PESCADO

Bacalao confitado a baja temperatura con sus callos al pil pil

### CARNE

Tacos de ternera con salsa de ajo negro

### POSTRE

Tarta de queso DOZE

### BEBIDAS & BODEGA

Bebida incluida en el menú

Agua+ 2 consumiciones por persona (cerveza o vino)

Vino de la casa / verdejo

- ✔ Si alguna de las personas no quiere carne de final podrá cambiar (previo aviso de 24 horas en diario y si la reserva es para fin de semana o festivo será de 48 horas) por bacalao al pil-pil.
- ✔ Por protocolo covid los platos serán individuales, aumenta la seguridad de los comensales
- ✔ Las mesas se montaran atendiendo al protocolo vigente del covid tanto en aforo como en asistentes por mesa
- ✔ La no asistencia a la reserva sin previo aviso de 24 horas, llevara un cargo del 50% de coste del menú por cada comensal que no asista.

CAFÉ+COPA 6 €

A AÑADIR AL PRECIO DEL MENÚ

# 40€

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE

## menú AMIGOS



- ✔ Si alguna de las personas no quiere carne de final podrá cambiar (previo aviso de 24 horas en diario y si la reserva es para fin de semana o festivo será de 48 horas) por bacalao al pil-pil.
- ✔ Por protocolo covid los platos serán individuales, aumenta la seguridad de los comensales
- ✔ Las mesas se montaran atendiendo al protocolo vigente del covid tanto en aforo como en asistentes por mesa
- ✔ La no asistencia a la reserva sin previo aviso de 24 horas, llevara un cargo del 50% de coste del menú por cada comensal que no asista.
- ✔ Reserva de mesa mas de 4 comensales deberán dejar una reserva de 50 euros por mesa

### TODO AL CENTRO

#### APERITIVO

Puré de patata trufada con panceta glaseada

#### AL CENTRO

Presas ibérica con setas ponzu

Sashimi de atún rojo de almadraba con aceite de sésamo

Albóndigas de rabo de toro con sala thai

Huevos rotos salsa de setas y foie

#### POSTRE

Tarta San Marcos

#### BEBIDAS & BODEGA

Bebida incluida en el menú

Agua+ 2 consumiciones por persona (cerveza o vino)

Vino de la casa / verdejo

CAFÉ+COPA 6 €

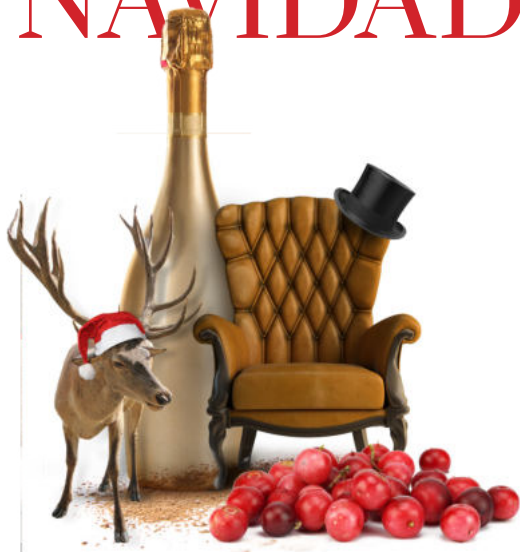
A AÑADIR AL PRECIO DEL MENÚ

# 42€

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE

## menú NAVIDAD



### APERITIVO

Zamburiñas gratinas Xo

### ENTRANTES

Crema de boletus

Almejas en salsa verde

### SEGUNDO

Cochinillo confitado y deshuesado con patata panadera

### POSTRE

Bomba de Navidad

### BEBIDAS & BODEGA

Bebida incluida en el menú

Agua+ 2 consumiciones por persona (cerveza o vino)

Vino de la casa / verdejo

- ✓ Si alguna de las personas no quiere carne de final podrá cambiar (previo aviso de 24 horas en diario y si la reserva es para fin de semana o festivo será de 48 horas) por bacalao al pil-pil.
- ✓ Por protocolo covid los platos serán individuales, aumenta la seguridad de los comensales
- ✓ Las mesas se montaran atendiendo al protocolo vigente del covid tanto en aforo como en asistentes por mesa
- ✓ La no asistencia a la reserva sin previo aviso de 24 horas, llevara un cargo del 50% de coste del menú por cada comensal que no asista.
- ✓ Reserva de mesa mas de 4 comensales deberán dejar una reserva de 50 euros por mesa

**CAFÉ+COPA 6 €**

A AÑADIR AL PRECIO DEL MENÚ

# 46€

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE

## menú NOCHE VIEJA



- ✔ Si alguna de las personas no quiere carne de final podrá cambiar (previo aviso de 24 horas en diario y si la reserva es para fin de semana o festivo será de 48 horas) por bacalao al pil-pil.
- ✔ Por protocolo covid los platos serán individuales, aumenta la seguridad de los comensales
- ✔ Las mesas se montaran atendiendo al protocolo vigente del covid tanto en aforo como en asistentes por mesa
- ✔ La no asistencia a la reserva sin previo aviso de 24 horas, llevara un cargo del 50% de coste del menú por cada comensal que no asista.
- ✔ Reserva de mesa mas de 4 comensales deberán dejar una reserva de 50 euros por mesa

### APERITIVO

Bocado de papada ibérica ahumada con caviar

### ENTRANTES

Terrina de micuit al px

Crema de cigala con perlas de Aove

### PESCADO

Rodaballo trinchado a la parrilla sobre hoja de bambú y dámame

### SORBETE DE GIN MARE

### CARNE

Solomillo de ternera con escalopa de foie fresco y setas

### POSTRE

Bomba de Navidad y surtido de postres navideños

### BEBIDAS & BODEGA

Bebida incluida en el menú

Agua+ 2 consumiciones por persona (cerveza o vino)

Vino de la casa / verdejo

CAFÉ+COPA 6 €

A AÑADIR AL PRECIO DEL MENÚ

# 85€

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE

## menú AÑO NUEVO



- ✔ Si alguna de las personas no quiere carne de final podrá cambiar (previo aviso de 24 horas en diario y si la reserva es para fin de semana o festivo será de 48 horas) por bacalao al pil-pil.
- ✔ Por protocolo covid los platos serán individuales, aumenta la seguridad de los comensales
- ✔ Las mesas se montaran atendiendo al protocolo vigente del covid tanto en aforo como en asistentes por mesa
- ✔ La no asistencia a la reserva sin previo aviso de 24 horas, llevara un cargo del 50% de coste del menú por cada comensal que no asista.
- ✔ Reserva de mesa mas de 4 comensales deberán dejar una reserva de 50 euros por mesa

### APERITIVO

Tostita de salmón marinado con aguacate y mantequilla de eneldo

### ENTRANTES

Crema tibia de puerros con langostinos

### PESCADO

Lomo de bacalao con sus callos al pilpil y polvo de aceituna negra

### CARNE

Presa ibérica confitada a baja temperatura y brocheta de verduras al carbón

### POSTRE

Tiramisú

### BEBIDAS & BODEGA

Bebida incluida en el menú

Agua+ 2 consumiciones por persona (cerveza o vino)

Vino de la casa / verdejo

CAFÉ+COPIA 6 €

A AÑADIR AL PRECIO DEL MENÚ

# 45€



# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE

## menú REYES



- ✓ Si alguna de las personas no quiere carne de final podrá cambiar (previo aviso de 24 horas en diario y si la reserva es para fin de semana o festivo será de 48 horas) por bacalao al pil-pil.
- ✓ Por protocolo covid los platos serán individuales, aumenta la seguridad de los comensales
- ✓ Las mesas se montaran atendiendo al protocolo vigente del covid tanto en aforo como en asistentes por mesa
- ✓ La no asistencia a la reserva sin previo aviso de 24 horas, llevara un cargo del 50% de coste del menú por cada comensal que no asista.
- ✓ Reserva de mesa mas de 4 comensales deberán dejar una reserva de 50 euros por mesa

### APERITIVO

Zamburiñas gratinadas con XO

### ENTRANTE

Terrina de Pate ibérico con tostitas de pasa y nueces

### PESCADO

Corvina al horno con chips de verduras

### CARNE

Paletilla confitada y deshuesada a baja temperatura en cama de patatas panadera

### POSTRE

Tarta de tres chocolates con petazetas de lima

### BEBIDAS & BODEGA

Bebida incluida en el menú

Agua+ 2 consumiciones por persona (cerveza o vino)

Vino de la casa / verdejo

CAFÉ+COPA 6 €

A AÑADIR AL PRECIO DEL MENÚ

# 42€

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE

## menú INFANTIL

NAVIDAD  
REYES  
AÑO NUEVO



### ENTRANTES

Entresemeses ibéricos y fritos caseros

### CARNE

Solomillo ibérico parrilla con patata puente

### POSTRE

### BEBIDA

- ✔ Si alguna de las personas no quiere carne de final podrá cambiar (previo aviso de 24 horas en diario y si la reserva es para fin de semana o festivo será de 48 horas) por bacalao al pil-pil.
- ✔ Por protocolo covid los platos serán individuales, aumenta la seguridad de los comensales
- ✔ Las mesas se montaran atendiendo al protocolo vigente del covid tanto en aforo como en asistentes por mesa
- ✔ La no asistencia a la reserva sin previo aviso de 24 horas, llevara un cargo del 50% de coste del menú por cada comensal que no asista.
- ✔ Reserva de mesa mas de 4 comensales deberán dejar una reserva de 50 euros por mesa

# 25€

NOCHEVIEJA 40€

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE

## condiciones GENERALES

- ✔ Todos los menús incluyen pan agua y 2 consumiciones.
- ✔ Todos los menús y sus reservas precisan de la confirmación por parte de la dirección del restaurante.
- ✔ La reserva mínima para estos menús es de 4 personas mínimas y máximas lo que marque la normativa del covid y la posibilidad que marque la sala, según su aforo.
- ✔ Todos los integrantes de la mesa degustaran el mismo menú
- ✔ La no asistencia a la reserva sin previo aviso de 24 horas, llevara un cargo del 50% de coste del menú por cada comensal que no asista.
- ✔ Se podrá personalizar el menú deseado, previa cotización de precio y stock.
- ✔ Disponemos de opciones para celíacos y vegetarianos.
- ✔ Recomendamos el uso de mascarillas y gel desinfectante durante el trascurso de las cenas y comidas.
- ✔ Todos los menús pueden tener trazas de alérgenos por favor consulte al camarero.

Isla de la Rúa, 3 - Salamanca  
Tel. 923 211 423 - [info@restaurantedoze.es](mailto:info@restaurantedoze.es)

[www.restaurantedoze.es](http://www.restaurantedoze.es)

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE

## TARDE BUENA

24/12/2020 / 14:30 h

14:30 h

### HORA DEL VERMOUTH

Aperitivos y encurtidos

### COCKTAIL EN EL LOCAL

### ESTACION EMBUTIDOS Y QUESOS

Caviar con papada ibérica  
Lomo ahumado  
Paleta ibérica  
Quesos de la tierra e internacionales

### ESTACION DE CALDOS Y CREMAS

Crema de camarones  
Caldo de jamón al jerez

### PUESTO DE MINI HAMBURGUESAS

### PUESTO DE SUSHI Y MAKI

Estación marina el sub marino amarillo  
Pulpo almejas zamburiñas



PUESTO DE DULCES Y FRUTAS  
PUESTO DE CAFES

17:00 h

DJ y animación  
Cortador de jamón

20:00 h

FIN

**AFORO LIMITADO**

**BAJO RESERVA**

65€ /PAX