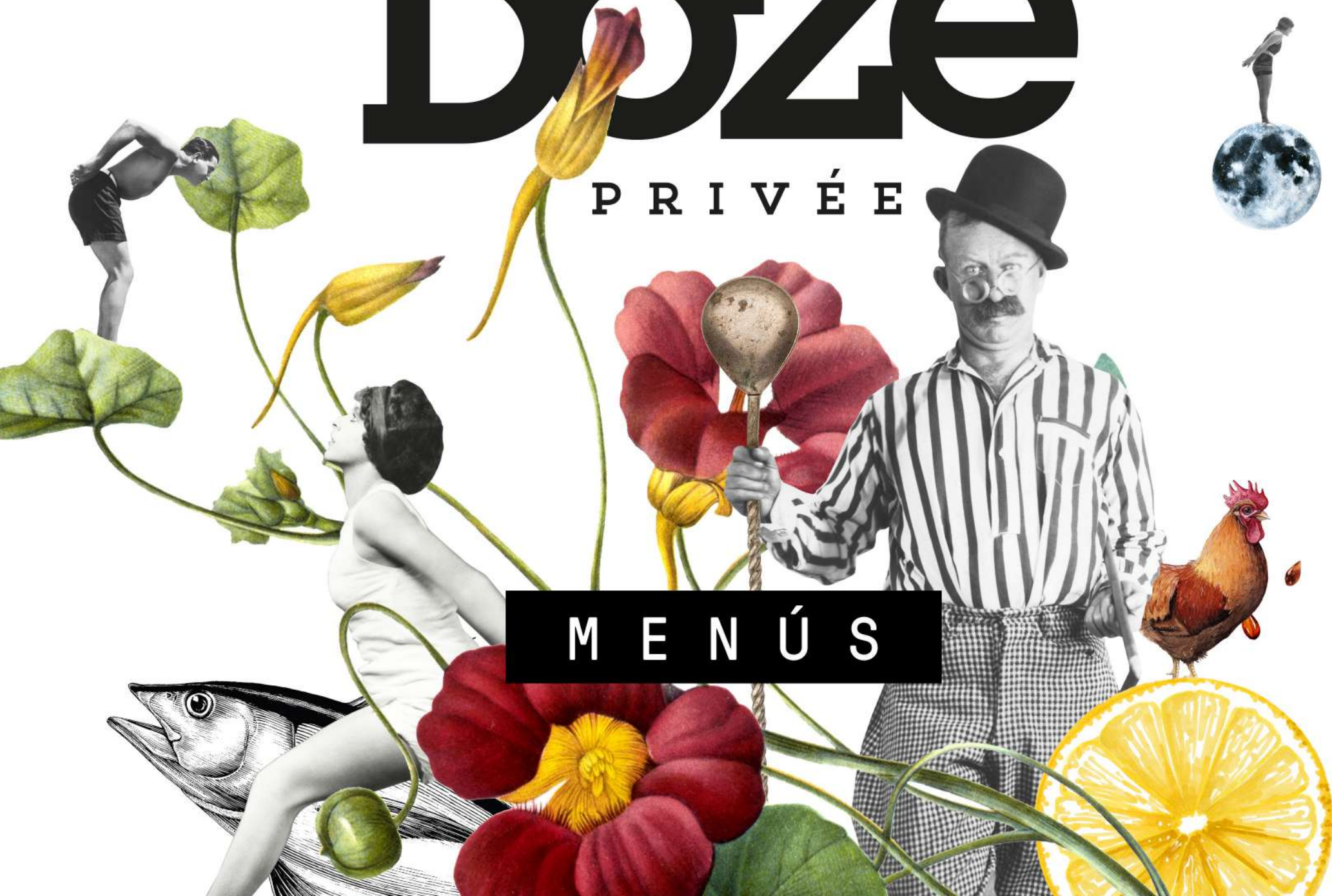


DOZE[®]

PRIVÉE

MENÚS



menú



- ✓ **APERITIVO**
Ravioli de papada relleno de bacalao y migas con yema y soja
- ✓ **ENTRANTE**
Ensalada de burrata con tomate y albahaca
- ✓ **PESCADO**
Merluza en salsa verde con almejas
- ✓ **CARNE**
Lingote de tostón confitado a 76º con gratén de espárragos y pamesano
- ✓ **POSTRE**
Tarta de queso tradición

Precio del Menú	48€ PERSONA	Incluye	AGUA, VINO, REFRESCO Y CAFÉ Cava de vinos a convenir con la dirección
-----------------	-----------------------	---------	---

IVA NO incluido.

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos. Para más información pregunta a tu camarero.

menú 2



- ✓ **APERITIVO**
Jamón de bellota ibérico 75% Raza ibérica
- ✓ **ENTRANTES A COMPARTIR**
Berenjena gratinada con queso Comte, tomate y bacon natural
Croquetas cremosas
- ✓ **CARNE**
Secreto ibérico confitado con Cumberland
- ✓ **POSTRE**
Coulant de chocolate blanco

Precio del Menú	46€ PERSONA	Incluye	AGUA, VINO, REFRESCO Y CAFÉ Cava de vinos a convenir con la dirección
-----------------	-----------------------	---------	---

IVA NO incluido.

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos. Para más información pregunta a tu camarero.

menú 3



- ✓ **APERITIVO**
Crema de puerro con langostinos, papada ibérica y huevos de AOVE
- ✓ **ENTRANTES**
Alcachofas con virutas de jamón ibérico, foie y aceite de trufa
Crema fría de tomate
- ✓ **CARNE**
Paletilla de cordero confitada y deshuesada con patata panadera
- ✓ **POSTRE**
Coulant de chocolate negro con helado de vainilla

Precio del Menú	55€ PERSONA	Incluye	AGUA, VINO, REFRESCO Y CAFÉ Cava de vinos a convenir con la dirección
-----------------	-----------------------	---------	---

IVA NO incluido.

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos. Para más información pregunta a tu camarero.

menú



- ✓ **APERITIVO**
Zamburiña gratinada
- ✓ **ENTRANTE**
Albondibao de rabo de toro con salsa thai
- ✓ **PESCADO**
Lomo de atún rojo a la parrilla sobre hoja de bambú edamame y shichimi togarashi
- ✓ **CARNE**
Lingote de tostón confitado a 76° con patata ratte
- ✓ **POSTRE**
Pirámide de chocolate blanco

Precio del Menú	58€ PERSONA	Incluye	AGUA, VINO, REFRESCO Y CAFÉ Cava de vinos a convenir con la dirección
-----------------	-----------------------	---------	---

IVA NO incluido.

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos. Para más información pregunta a tu camarero.

5 menú



- ✓ **APERITIVO**
Tosta de jamón con tomate y huevo de codorniz.
- ✓ **ENTRANTES**
Ensalada de tomate con ventresca
Croqueta de jamón ibérico
- ✓ **PESCADO**
Rape albardado con papada ibérica y salsa de carabinero
- ✓ **CARNE**
Presa ibérica asada con crema de castañas
- ✓ **POSTRE**
Terciopelo de chocolate

Precio del Menú	55€ PERSONA	Incluye	AGUA, VINO, REFRESCO Y CAFÉ Cava de vinos a convenir con la dirección
-----------------	-----------------------	---------	---

IVA NO incluido.

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos. Para más información pregunta a tu camarero.

menú 6



- ✓ **APERITIVO**
Flor de alcachofa y gambón con salsa kimchi
- ✓ **ENTRANTES**
Selección de ibéricos
Gyozas de pollo con salsa agripicante
- ✓ **PESCADO**
Rodaballo al horno
- ✓ **CARNE**
Lagarto confitado a baja temperatura con crema de orejones
- ✓ **POSTRE**
Pera al chocolate






Precio del Menú	48€ PERSONA	Incluye	AGUA, VINO, REFRESCO Y CAFÉ Cava de vinos a convenir con la dirección
-----------------	-----------------------	---------	---

IVA NO incluido.

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos. Para más información pregunta a tu camarero.

CONDICIONES GENERALES

- 01 Todos los menús incluyen pan, agua y 2 consumiciones por persona.
- 02 Todos los menús y sus reservas, después de la firma del contrato, precisan de la confirmación de disponibilidad por parte de la dirección del restaurante.
- 03 La reserva mínima de los menús (salvo excepciones indicadas) debe hacerse con un mínimo de 48 horas de antelación y para un mínimo de personas o gasto acordado con la dirección.
- 04 Los precios NO incluyen el IVA correspondiente y se cobrará por comensal.
- 05 Únicamente podrá elegirse un menú por grupo.
- 06 Todas las reservas necesitan de una señal a convenir con la dirección.
- 07 Montaje de mesas a convenir con la dirección.
- 08 Cualquier elemento de comida o bebida que se traiga del exterior deberán firmar un clausula para eximir de cualquier responsabilidad a la empresa que os realiza los servicios.
- 09 En cualquier acto u evento siempre debe estar presente en el local un responsable de la empresa.

-  PARA GRUPOS DE MÁS DE 8 COMENSALES SERÁ NECESARIO DEJAR UNA SEÑAL A CONVENIR CON LA DIRECCIÓN. ESTOS GRUPOS TAMBIÉN DEBERÁN CONFIRMAR LOS SEGUNDOS PLATOS CON 48 HORAS DE ANTELACIÓN.
-  DISPONEMOS DE OPCIONES PARA MENÚS DE CELIACOS Y VEGETARIANOS, CONSÚLTANOS.
-  TENEMOS LA POSIBILIDAD DE PAGO CON CHEQUE RESTAURANTE.
-  TRABAJAMOS CON PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD Y EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE ARTESANALES.
-  TODOS NUESTROS PLATOS ESTÁN ELABORADOS CON AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA).

CÓCTEL



✓ PINCHOS

Brocheta de pulpo con patata trufada
Brocheta de pulpo con pollo teriyaki
Brocheta de verduras

✓ CAZUELAS

Patatas meneadas con papada iberica
Ravioli de papada con migas de bacalao
Callos tradicionales
Chichas de ibericos con torta del casar
Alubias pintas con pulpo
Falso risoto con Idiazabal
Caldos

✓ RAMEN

Caldito de jamón al jerez
Sopa de tomate
Crema de marisco
Oriental
Tatakya de presa ibérica con setas ponzu
Shushimi de atun
Pan wabao de tartar de salchicón
Pan wabao de langostino conkimchi
Gyozas de pollo y verduras y salsa agriicante

✓ MESAS

Mesas de quesos
Mesas de queso de cabra
Mesa de embutidos
Mesa de panes y aceites
Mesa de vinos

✓ FRIOS

Ceviche de berberecos con aguacate
Carpaccio de gambas
Salmorejo con jamón ibérico
Yogurt de foie
Gin tonic de berberechos
Mejillón con patat crugientre
Steak tartar de ternera
Taratar de atun
Guacamole casero
Bocadito de micuit y mango
Shusi de foi y mango caramelizado
Matrimonio de ensaladilla rusa

✓ MINIS

Mini burger
Mac foie
Pepito del buen humor
Kebab de rabo de toro
Albondigas thay
Mac iberica
Mini de canelón de costilla deshuesada
confitada con PX

OPCIÓN 1 (60 MIN)
elige 1 por bloque

25€
PERSONA

OPCIÓN 2 (90 MIN)
elige 2 por bloque

30€
PERSONA

OPCIÓN 3 (120 MIN)
elige 3 por bloque

35€
PERSONA

IVA NO incluido.

En este establecimiento los alimentos pueden contener alérgenos o trazas de ellos. Para más información pregunta a tu camarero.

AFORO Y DISPOSICIONES

- ✓ SEGÚN RESTRICCIONES SANITARIAS DEL MOMENTO

PRIVATIZA EL ESTABLECIMIENTO AL COMPLETO

- ✓ **Tasa de privatización:** Desde 360€ (IVA no incl.) (Menos de 30 personas)
- ✓ **Cuidadora infantil:** 30 euros / hora
- ✓ **Dispondrás del** establecimiento al completo (Mínimo 30 personas)
- ✓ **Aforo:** Según restricciones sanitarias del momento
- ✓ **Fianza tarjeta** a concretar
- ✓ **Camarero:** 30 euros / hora
- ✓ **Depósito:** 50% del presupuesto total



CONDICIONES Y COMPROMISO

- Las tarifas varían en función del número de horas de alquiler y de los días.
- Los precios no incluyen IVA.
- Seminario: a partir de 300€
- Tampoco incluyen otros servicios, como catering, montaje o seguridad, que deberán negociarse directamente con el establecimiento:

✓ 1.DEFINICION DE HORARIOS

Mañanas de 10:00 a 17:00

Tardes de 18:00 a 22:00

Tardes-noches de 18:00 a 01:00

✓ 2.TARIFAS

A concretar con la dirección

✓ 3. CLAÚSULAS

- También puede alquilarse el espacio más de 1 día. Las condiciones deberán consultarse con el establecimiento.
- Cualquier elemento de comida o bebida que se traiga del exterior deberán firmar un clausula para eximir de cualquier responsabilidad a la empresa que os realiza los servicios.
- Cualquier desperfecto en el local por un uso indebido de las instalaciones serán cargados al contratante.
- En cualquier acto u evento siempre debe estar presente en el local un responsable de la empresa.
- Los medios audiovisuales que se utilicen estarán fuera del precio si no hay nada acordado sobre el tema.

DOZE PRIVÉE

Espacio moderno situado en el centro Salamanca a pocos metros Centro Histórico y Plaza Mayor con parkings cercanos y aparcamientos donde se realizan actividades privadas tanto para particulares como para empresas o instituciones.

Ofrece una amplia oferta de actividades como cursos o talleres de cocina, show cooking, team buildings, presentaciones de productos o lanzamientos comerciales, preboda, comuniones, aniversarios adaptándose a las necesidades específicas de cada caso y guiados por los mejores profesionales de la ciudad.

TIPOS DE EVENTOS

Comidas, cenas privadas de particulares, bautizos, primera comunión, aniversarios, preboda, cenas privadas de congresos cumpleaños, brunch, conferencias, seminarios, lanzamientos de producto, culturales, sociales, artísticos, despedidas de soltero/a, baby shower, team building, actividades outdoor...



Puedes confiar en nosotros. En nuestros 22 años de historia hemos organizado, cocinado, colaborado en eventos y servicios con más de 30.000 personas y hemos organizado actividades o eventos en Salamanca para más de 200 empresas de primer nivel.

Tanto si eres un particular, una familia una agencia de eventos, publicidad o relaciones públicas, una productora, un responsable de marketing o de recursos humanos... sabemos que organizar puede suponer muchas gestiones y dolores de cabeza Venimos de este mundo, hablamos tu idioma y sabemos resolverlo todo de forma sencilla, eficiente y atenta.

1. Eventos particulares

Comuniones , prebodas , aniversarios , cumpleaños, brunch , cenas privadas

Organiza con nosotros tu celebración o evento con amigos , Familiares , compañeros de trabajo , todo con la máxima profesionalidad y privacidad contado para ello con profesionales de primer nivel en sala, cocina y organización así como profesionales para la ambientación.

2. Cooking party

. Podemos celebrar cumpleaños, encuentros familiares, despedidas de solteros, cenas con amigos... Cualquier actividad relacionada con la cocina y la gastronomía tiene cabida en Doze Privee. Y si sois muchos, podemos organizarlo también en bonitos espacios colaboradores más grandes.

3. Catas y experiencias gastronómicas

Tanto si tienes claro lo que quieres como si necesitas inspiración, mientras te guste el buen comer y disfrutar alrededor de una mesa, Doze Privée es para ti. Podemos organizar actividades de cocina, catas de vino y cócteles pero también de cerveza artesanal, quesos, aceites o clases temáticas.

4. Actividades para empresas

A menudo, cambiar de contexto y alejarse de las obligaciones cotidianas puede mejorar los resultados de una reunión o presentación y fomentar la colaboración y la participación entre compañeros de trabajo, clientes y proveedores... Estaremos encantados de ayudarte con alquiler de espacios y actividades para empresas.

5. Profesores e ingredientes de primer nivel

Cuidamos la calidad de las experiencias que organizamos. Trabajamos con cocineros profesionales con grandes habilidades para dinamizar grupos y con los mejores ingredientes de mercado para lograr la máxima calidad de los resultados.

6. Un espacio agradable y céntrico

Contamos con un espacio de 89m2 diáfanos con una gran zona de preparación y una mesa de trabajo que permiten disfrutar de cada taller de forma cómoda para actividades de hasta 25-28 personas.

7. Variedad de temáticas

Podemos crear una gran variedad de actividades culinarias, desde talleres más convencionales de cocina tradicional para familias hasta propuestas de cocina fusión con las que retar a nuestros chefs. Echa un vistazo a nuestras propuestas de cursos y talleres para inspirarte o sorpréndenos con la idea que tengas entre manos.

8. Presentaciones show room, bloggers y prensa

si tienes un producto relacionado o no con la gastronomía, ocio o consumo como si no, acompañar una presentación con una experiencia gastronómica te ayudará a cultivar la relación con tus contactos, desde un espacio bonito y céntrico.

9. Experiencias gastronómicas

Con una gran variedad de temáticas, diseñamos experiencias de cocina con un componente más lúdico en el que el eje sea disfrutar de una comida o cena diferentes, pasando un rato divertido en grupo fuera de la oficina, o con amigos o familiares.

10. Viajes e incentivos

Un taller para disfrutar de la gastronomía local de forma divertida y auténtica no puede faltar en un viaje de incentivos o para grupos de visita en la ciudad. Participa en un almuerzo o cena de calidad en el que tus invitados podrán estar en contacto con nuestros cocineros, aprender sobre cocina y disfrutar con los mejores ingredientes locales.

11. Alquiler de espacios y rodajes

La Patente permite desarrollar todo tipo de actividades, rodajes, sesiones fotográficas... un espacio amplio con techos altos fácilmente adaptable a varios usos y donde se puede trabajar de forma muy cómoda

12. Espacios 3.0

Organización de eventos relacionados.



Plaza de la Isla de la Rúa, 3 - Salamanca
Tel. de Reservas: 923 21 14 23 / Mail: dozeprivee@restaurantedoze.es

