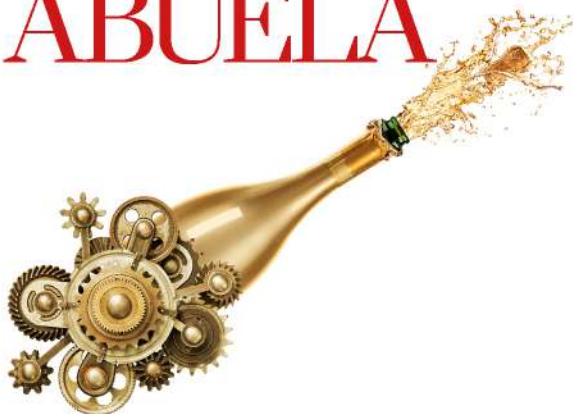


DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR
PRIVEE

menú DE LA ABUELA



- ✓ 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 mermelada, pimiento y anchoa sobre coca de aceite

ENTRATES

Croquetas cremosas de tacos jamón ibérico

Ensalada ibérica (aguacate, paleta ibérica y vinagreta)

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

CAFÉ+COPA 6 €

A AÑADIR AL PRECIO DEL MENÚ

46€

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

38€

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

Corvina al horno con chips vegetales

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

44€

DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR
PRIVEE

menú COMPAÑÍA



- ✓ 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

Empanadilla de rabo de toro con su jugo

AL CENTRO

Lagarto ibérico confitado con guarnición

Tiradito de corvina

Albóndigas de rabo de toro con sala thai

Huevos rotos salsa de setas y foie

POSTRE

Tiramisú de la casa

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

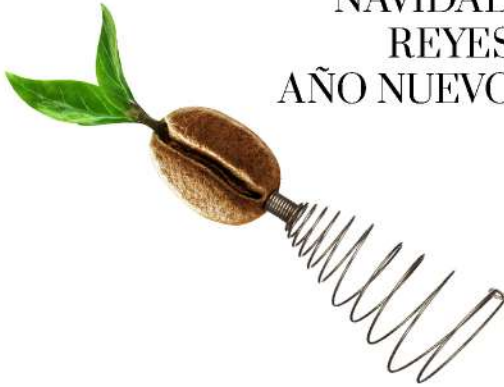
45€

DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR
PRIVEE

menú INFANTIL

NAVIDAD
REYES
AÑO NUEVO



ENTRANTES

Entresemeses ibéricos / fritos caseros

CARNE

Solomillo ibérico parrilla con patata puente

POSTRE Incluido

BEBIDA Incluido

- ✓ 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

30€

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

www.restaurantedoze.es

DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR
PRIVEE

TARDE BUENA

24/12/2022 / 14:30 h

14:30 h

HORA DEL VERMOUTH

Aperitivos y encurtidos (gildas, mejillones, anchoas, aceituna gorda)

COCKTAIL EN EL LOCAL

ESTACIÓN EMBUTIDOS Y QUESOS

Caviar con papada ibérica

Lomo ahumado

Paleta ibérica

Quesos de la tierra e internacionales

ESTACIÓN DE CALDOS Y CREMAS

Crema de camarones

Caldo de jamón al jerez

PUESTO DE MINI HAMBURGUESAS

PUESTO DE SUSHI Y MAKI

PUESTO TRADICIÓN (jeta, bravas, ensaladilla rusa...)

PUESTO BAO (de salchichón, langostino, panceta...)



PUESTO DE DULCES Y FRUTAS
PUESTO DE CAFES

17:00 h

DJ y animación

Cortador de jamón

20:30 h

FIN

65€ /PAX

AFORO LIMITADO

BAJO RESERVA

14.30 - 16.30 h

Vino, agua, cerveza, vermut (libre)

16.30 - 20.30 h

Todas tus copas de nuestras marcas
(máximo 8 copas/pax)