



DOZE[®]
RESTAURANTE & PREMIUM BAR

M E N Ú
D E G R
U P O S
2 0 2 2 - 2 0 2 3



reservas@restaurantedoze.es

BODEGA DE REFERENCIA

D.O Rueda Orinoz *Bodega Matarromera*
D.O Toro Piedra ecológico

BODEGA RECOMENDADA

D.O Rioja *Viña Pomal Crianza +2 pax*
D.O Ribera *Viña Sastre +2p pax*
D.O Ribera del Duero *Aster Crianza +3 pax*
D.O Ribera del Duero *Matarromera Crianza +6€ pax*
Cava Juve Millesime +7€ pax
Champagne *Louis Roderer colección 243 +66€ por botella*





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.

MENU A LAS TRES

SOLO SE SERVIRÁ DE LUNES A JUEVES DE 13:30 A 15:00 EXCEPTO FESTIVOS

APERITIVO

- Gilda y vermut Izaguirre

DE BOCADO

- Croquetas de lomo iberico "Marcial Castro"

ENTRANTE

- Arroz de conejo al horno con alioli de tomillo

PESCADO

- Merluza en nuestra tempura y glaseado de mango

CARNE

- Canelón de vaca trabajada con bechamel de queso Hinojosa

POSTRE

- Mousse de chocolate con sal de Añana y AOVE

Precios con IVA

28,00€/p.p.

MENU A COMPARTIR

SE SERVIRÁ DE DOMINGO A VIERNES

APERITIVO

- Tortita de camarón a nuestra manera

ENTRANTE PARA COMPARTIR

- Ración de gyozas de pollo y verdura con salsa agri dulce
- Focaccia de burrata fresca con albahaca, tomate cherry confitados y aceituna negra aliñada con Martini
- Surtido de empanadillas caseras de huevo y de rabo de toro
- Cazuelita de corvina con gambones en su jugo
- Carpaccio de cochinito templado en su jugo con manzana asada y galleta de pimentón

POSTRE

- Flan casero de coco con su caramelo

Precios con IVA

35,00 €/p.p.

2

Opción 2

Menú a compartir



Incluye agua.

Cafe y copa +6€ pax

(Bebidas Premium no incluidas)

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



Opción 3

Menú años 70

Incluye 2 bebidas/pax

Sin límite de bebida 6€/pax

Cafe y copa +6€/pax

(Bebidas Premium no incluidas)

Los platos elaborados pueden contener alérgenos.

Por favor pregunta a nuestro personal.

MENÚ AÑOS 70

APERITIVO

- Bocadito de falso niguri de queso Hinojosa y presa ibérica glaseada

ENTRANTES

- Cocktail de marisco tradición
- Croquetas de ibéricos
- Huevos rotos con patatas chips y salsa de foie y setas

PRINCIPAL

- Costilla de cerdo a baja temperatura con barbacoa casera y patatas a la francesa

POSTRE

- Stracciatella con esencia de vainilla

Precios con IVA

38,00€/p.p.

MENÚ AÑOS 80

APERITIVO

- Surtido de bocados ibéricos al centro

ENTRANTES (1 para cada 4 peronas)

- Carpaccio de lomo de vaca con tomate concassé y trufa
- Alcachofa confitada con foie y jamón ibérico con aceite trufado
- Croquetas de lomo ibérico embuchado

PRINCIPAL

- Solomillo de chanchito relleno de cebolla y frutos secos con salsa de couberlant

POSTRE

- Tarta de queso estilo DOZE

Precios con IVA

40,00€/p.



Incluye 2 bebidas/pax
Sin límite de bebida 6€/pax
Cafe y copa +6€/pax
(Bebidas Premium no incluidas)

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

5 Opción 5

Menú años 2000



Incluye 2 bebidas/pax
Sin límite de bebida 6€/pax

Cafe y copa +6€/pax

(Bebidas Premium no incluidas)

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

MENÚ AÑOS 2000

APERITIVO

- Bao de cigala al curry

ENTRANTE

- Carpaccio de langostino con perlas de kimchi
- Arroz meloso de ibéricos y espuma de foie

PESCADO

- Corvina sobre crema de zanahoria y tomate infusionado al estilo DOZE

CARNE

- Albóndigas de rabo de toro guisadas con salsa thai

POSTRE

- Milhojas de chantilly y helado cremoso

Precios con IVA

45,00€/p.p.

6

Opción 6 Menú años 90



Incluye 2 bebidas/pax
Sin límite de bebida 6€/pax
Cafe y copa +6€/pax
(Bebidas Premium no incluidas)
Los platos elaborados pueden contener alérgenos. Por favor pregunta a nuestro personal.

MENÚ AÑOS 90

APERITIVO

- Croqueta ibérica con velo de papada
- Lomo de anchoa con tomate concassé
- Tortita de camarón

ENTRANTE

- Ensalada de bogavante con vinagreta de granada y polvo de aceituna negra

PESCADO

- Bacalao al pilpil con sus callos

CARNE

- Medallón de solomillo de ternera foie caliente y demiglace de castañas

POSTRE

- Tampantojo de tomate y cremoso de helado

Precios con IVA

55,00€/p.p.

Opción 7

Menú años 2010



Incluye 2 bebidas/pax
Sin límite de bebida 6€/pax
Cafe y copa +6€/pax
(Bebidas Premium no incluidas)

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

MENÚ AÑOS 2010

APERITIVO

- Falso tigre picante DOZE
- Esfera de ensaladilla DOZE
- Caldito de pernicote ibérico

ENTRANTE

- Tartar de atún con huevas de tobiko, wasabi y alga wakame

PESCADO

- Rodaballo salvaje con gulas al ajillo

CARNE

- Lagarto ibérico confitado y crema de orejones

POSTRE

- Falso huevo dulce

Precios con IVA

55,00€/p.p.

Opción 8

Menú aniversario



Cafe y copa +6€/pax

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

MENÚ ANIVERSARIO

APERITIVO

- Caldito al jerez de pernicote de jamon
- Lomo de anchoa sobada con tomate despepitado

ENTRANTE

- Terrina de micuit casero
- Carpaccio de cochinito con galleta de pimiento y mermelada de manzana asada

PESCADO

- Tartán de atún con ajo blanco
- Zamburiña gratinada veluté de xo y marisco

CARNE

- Lingote de tostón confitado a 76°
- Esferas de steak tartar de solomillo de ternera

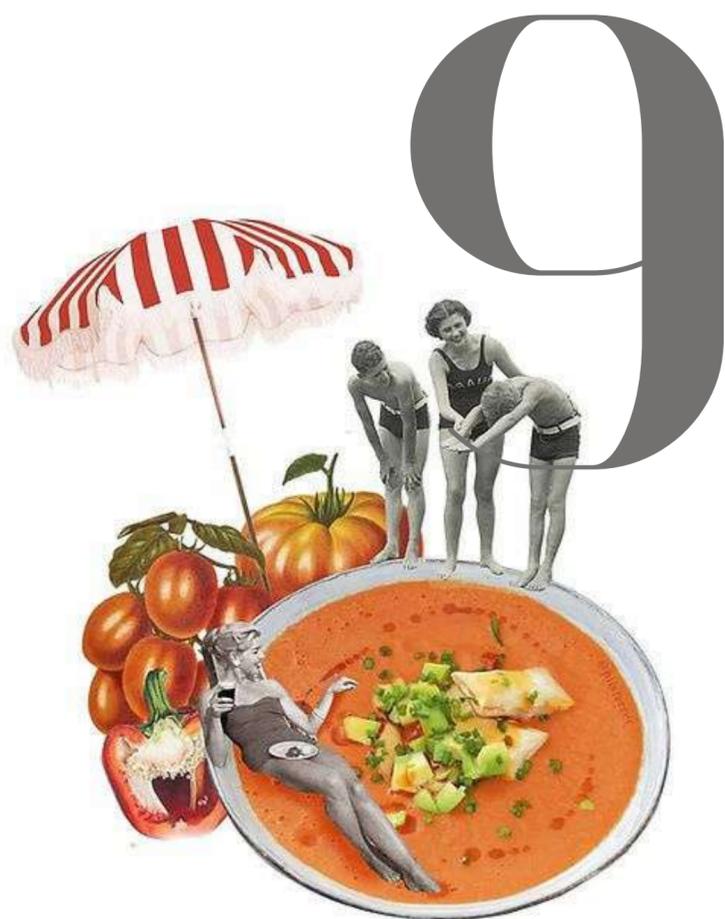
POSTRE

- Tarta de queso al horno
- Tiramisú al momento

Precios con IVA

65,00€/p.p.

Opción 9 Servicio cocktail



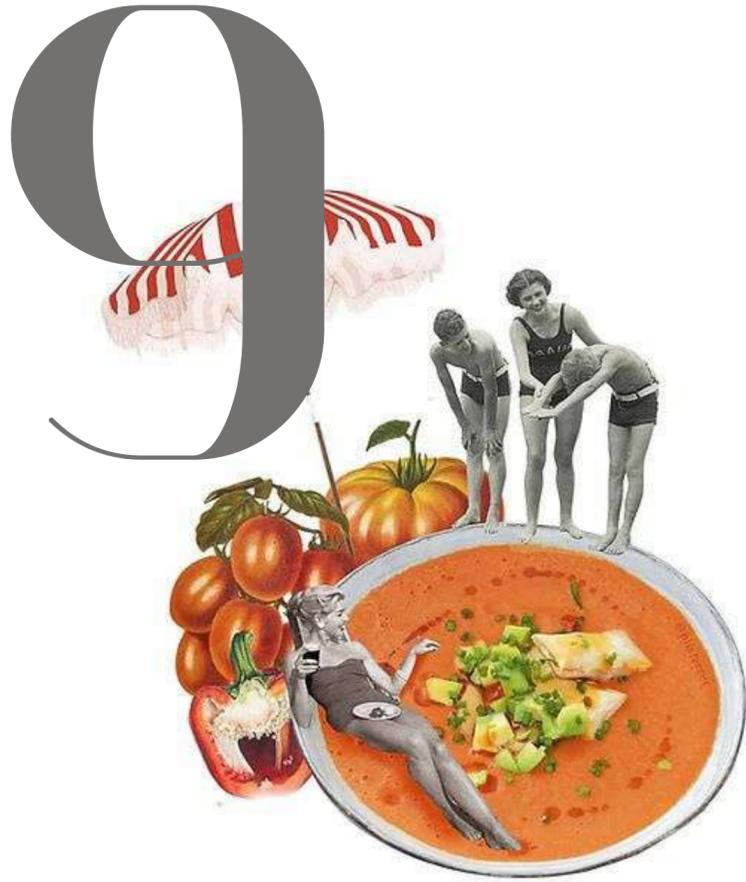
Cocktail

ESTACIONES Y MESAS

- Mesa de embutidos quesos y panes
 - Mesa de postres variados
 - Estación de vermutos:
(Patatas chip naturales con mejillones y tres tipos de vermutos)
 - Estación tradición:
Jeta, patatas meneadas, gildas.
-
- *Las elección de las estaciones mínimo tienen que ser dos de las anteriormente especificada y tiene que ir unidas a la elección de una de las elecciones de Bocados Privee*
 - 2 Tipos 18 €
 - 3 Tipos 20 €
 - 4 Tipos 28 €

Opción 9

Servicio cocktail



La elección de los bocados, mínimo tienen que ser seis de las anteriormente mencionadas y tiene que ir unidas a la elección de una de las opciones de estaciones

6 tipos 20€

8 tipos 25€

10 tipos 30 €

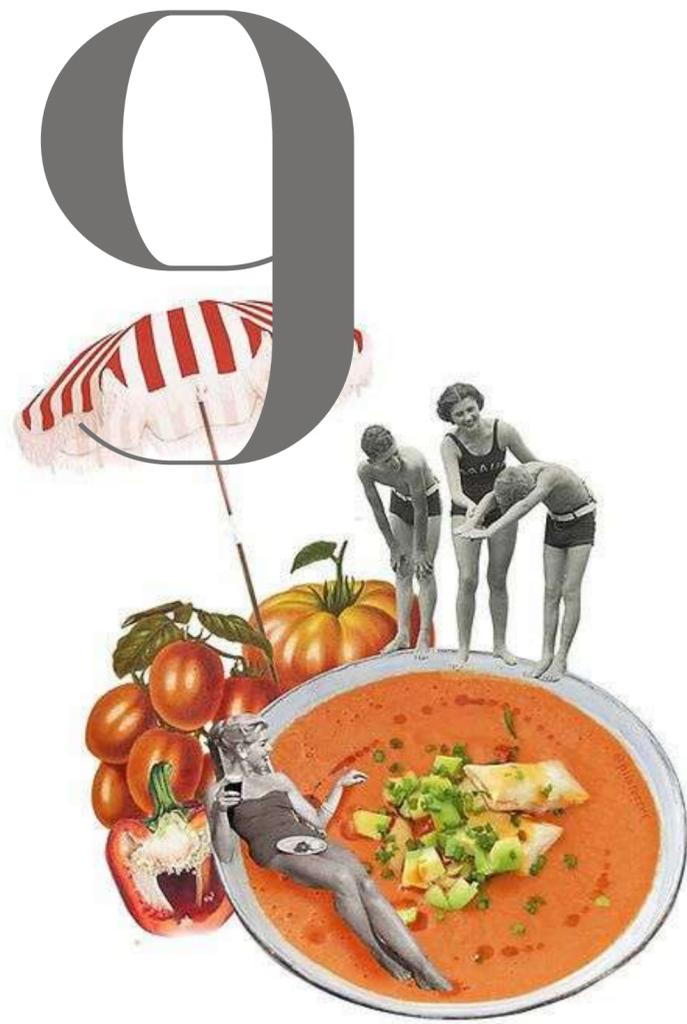
Mínimo para 40 pax / 1500€ de facturación

Bocados Privee

A ELEGIR

- Bocaditos de steak tartar
- Gin tonics de berberechos
- Tiradito de corvina
- Gyozas de pollo y verduras con agripicante
- Caldito de temporada de jamón y jerez
- Empanadilla de rabo de toro
- Empanadilla de huevo
- Croquetas caseras de jamón
- Ravioli de papada ibérica con migas de bacalao
- Cazuelitas de risotto de setas
- Oreja crujiente con kimchi
- Mini hamburguesa de ternera charra con salsa de setas y foie
- Bocado de carpaccio de lomo de ternera con trufa, piñones y tomate concase

Opción 9 Servicio cocktail



Otras opciones

- Opción de música
- Música ambiente sin coste
- Dj con equipo básico 250 €
- Dj con altavoz 200€
- Candy bar 180€
- Globos y decoración 50 años 200€
- Jamonero sin jamón 180€
- Jamonero con jamón 50% ibérico 550€
- Jamonero con jamon 75% ibérico 750€
- Emplatado de jamón, tarta o cualquier otro elemento exterior 100€ / und

Todos los productos ájenos al servicio deben de presentar su factura y que cumplan su legalidad

CONTACTO

reservas@restaurantedoze.es
923 21 13 23

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



CONDICIONES GENERALES

- Los menus no pueden ser mezclados en una misma mesa.
- El montaje de las mesas será de 8/10 pax maximo a convenir con la empresa.
- Se cobrara el numero de comensales reservado 48 horas antes, los comensales no asistentes se les cobrara el 50% del precio.
- El menú a las tres solo podrá servirse a medio día y de domingo a jueves.
- Ninguno de los menús siguientes serán validos festivos (incluido los festivos y días navideños: Navidad, nochevieja, año nuevo y reyes)
- Los menus se sirven unicamente en mesas completas.
- Estos menús minimo 4 pax la reserva.
- Todos los menus de grupo serán para más de 8 pax necesitaran una reserva a convenir con la dirección y con alteración de 72 horas.
- La dirección se reserva la posibilidad de cambios en el menú de ultima hora debido a problemas de suministro o escasez del producto.
- Todos los elementos del menu están sujetos a stock, pudiendo cambiar en cualquier momento
- No se podrá reservar mesa especifica para los menús
- Ninguno de los menús llevan café chupito o copa. Café y copa +6€ pax (bebidas premium no incluidas)
- En todos los menus esta 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