

**DOZE**<sup>®</sup>

RESTAURANTE & PREMIUM BAR

**M E N Ú**

**N A V I D A D**

**2 0 2 4 - 2 0 2 5**

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE



## Menú NAVIDAD

- Los menús no pueden ser mezclados en una misma mesa. Y solo podrán servirse en mesas completas.
- Se cobrará el nº de comensales reservados 48 horas antes, los comensales se les cobrará el 50% del precio.

### **BODEGA:**

- Aster crianza D.o Ribera
  - Oinoz d.o rueda
  - Cava Juve Cinta Purpura
- 2 consumiciones por persona*

### **APERITIVO**

Bombón de foie con crema de pistacho y mousse

### **ENTRANTES**

- Crema marisco gratinada sobre Erizo de Mar
- Tartar de ciervo encurtido de melocotón y tosta de mantequilla

### **PESCADO**

Rodaballo salvaje a los tres golpes de ajada

### **CARNE**

Rulo de cordero asado con frutos navideños y miel

### **POSTRE**

Tatin de manzana con crujientes de frutas del bosque y helado de vainilla

Precios con IVA

**55,00€/p.p.**

**Con café y copa 62€/p.p**

### **Menú infantil para menores de 12 niños**

(Nuggets Ibéricos, croquetas y calamares  
Medallones de solomillo de ternera  
Coulant de chocolate

**Por 35€/pax.**

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE



## Menú NOCHEVIEJA

- Los menús no pueden ser mezclados en una misma mesa. Y solo podrán servirse en mesas completas.
- Se cobrará el nº de comensales reservados 48 horas antes, los comensales se les cobrará el 50% del precio.
- **Menú infantil para menores de 12 niños**  
(Nuggets Ibéricos, croquetas y calamares  
Medallones de solomillo de ternera  
Coulant de chocolate  
**Por 35€/pax.**

### BODEGA:

- Matarromera crianza do Ribera
  - Viña caeira albriño
  - Cava Juve Cinta Purpura
- 2 consumiciones por persona

### APERITIVO

- Crema de cigalas con carpacho de vieiras y su coral
- Tosta de papada ibérica confitada con anchoa y gelatina de lima

🏆 Premio Mejor tosta entre panes 2024

### ENTRANTES

Bocados de ibéricos:

- Jamón ibérico 75 % raza ibérica
- Lomo ahumado 75 % raza ibérica
- Morcón 75 % raza ibérica
- Lomito ibérico 75 % raza ibérica

Bocados de ahumados:

- Salmon salvaje ahumado al Martini dry
- Lascas ahumadas lomo de bacalado suprem
- Bocartes de sardinas en vinagreta de tomate y aceituna marinadas en vermut
- Anchoas de Santoña Fontecilla mejor ancho de las cofradías 2023

### PESCADO

Lubina salvaje a la media sal con verduras baby a la mantequilla

### CARNE

Tournedó de solomillo de vaca trabajada con lascas de trufa negra y crema de boletus

### POSTRE

Torrija Fran Sinatra : Pan brioche al chocolate blanco con yema tostada y caviar

🏆 Premio Mejor Torrija 2024

Copa de cava y uvas de la suerte  
1º copa del año 2024

Precios con IVA

100,00€/p.p.

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE



## APERITIVO

Caldito ibérico de jamón y croqueta casera

## ENTRANTE

Gambones a la sal con velouté de cava y cítricos

## PESCADO

Merluza de pincho a la cazuela con gambas y almejas

## CARNE

Timbal de cochinito asado con manzana reineta y teja de su piel

## POSTRE

Sorpresa de chocolate y frutas de temporada

# Menú AÑO NUEVO

- Los menús no pueden ser mezclados en una misma mesa. Y solo podrán servirse en mesas completas.
- Se cobrará el nº de comensales reservados 48 horas antes, los comensales se les cobrará el 50% del precio.

### BODEGA:

- La planta bodegas Arzuaga D.o Ribera
  - Oinoz d.o rueda
  - Cava Juve Cinta Purpura
- 2 consumiciones por persona

Precios con IVA

55,00€/p.p.

Con café y copa 62€/p.p

### Menú infantil para menores de 12 niños

(Nuggets Ibéricos, croquetas y calamares  
Medallones de solomillo de ternera  
Coulant de chocolate

Por 35€/pax.



# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE



## Menú DÍA DE REYES

- Los menús no pueden ser mezclados en una misma mesa. Y solo podrán servirse en mesas completas.
- Se cobrará el nº de comensales reservados 48 horas antes, los comensales se les cobrará el 50% del precio.

### BODEGA:

- Aster crianza D.o Ribera
  - Oinoz d.o rueda
  - Cava Juve Cinta Purpura
- 2 consumiciones por persona

### APERITIVO

Vermut de lima y Berberechos

### ENTRANTE

Risotto de ibéricos con mousse de foie y boletus

### PESCADO

Suprema de bacalao al pipil con mermelada de pimientos asados

### CARNE

Lingote de rabo de toro baja tempera con tartar de orejones y demiglace a la mantequilla

### POSTRE

Roscón de reyes  
Sorpresa de chocolate y frutas de temporada

Precios con IVA

55,00€/p.p.

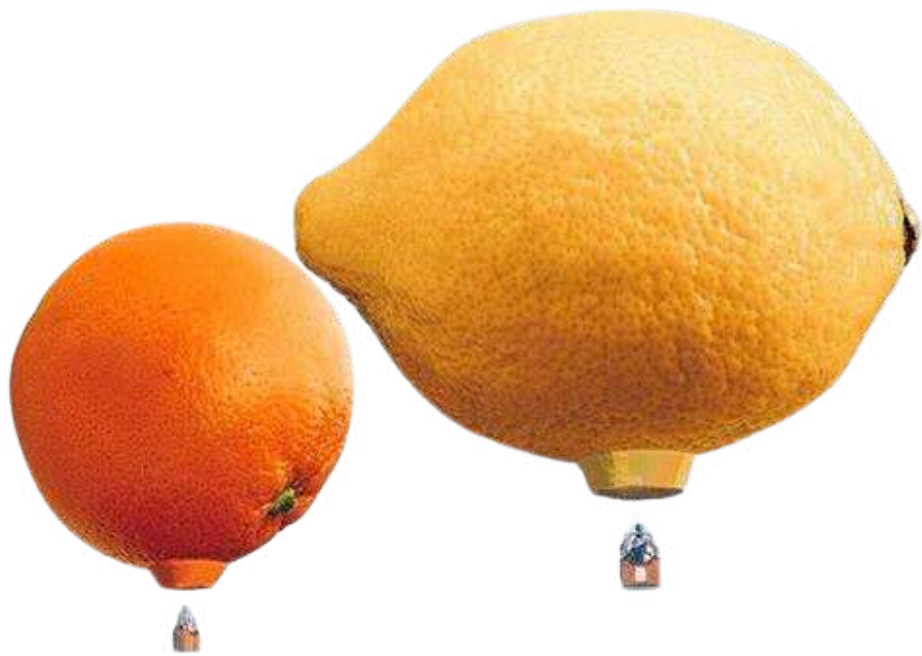
Con café y copa 62€/p.p

### Menú infantil para menores de 12 niños

(Nuggets Ibéricos, croquetas y calamares  
Medallones de solomillo de ternera  
Coulant de chocolate  
Por 35€/pax.

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE



## Menú FREE GLUTEN

- Válido para todos los días festivos de Navidad
- Se cobrará el nº de comensales reservados 48 horas antes, los comensales se les cobrará el 50% del precio.

### BODEGA:

- Aster crianza D.o Ribera
  - Oinoz d.o rueda
  - Cava Juve Cinta Purpura
- 2 consumiciones por persona*

### ENTRANTE

- Jamón ibérico 75 % raza ibérica
- Lomo ahumado 75 % raza ibérica
- Salmon salvaje ahumado al Martini dry
- Bocartes de sardinas en vinagreta de tomate y aceituna marinadas en vermut

### PESCADO

Rodaballo a los tres golpes

### CARNE

Lagarto confitado

### POSTRE

Coulant de chocolate

Precios con IVA

42,00€/p.p.

# DOZE®

RESTAURANTE & PREMIUM BAR  
PRIVEE



## Menú VEGETARIANO

- Válido para todos los días festivos de Navidad
- Se cobrará el nº de comensales reservados 48 horas antes, los comensales se les cobrará el 50% del precio.

### BODEGA:

- Aster crianza D.o Ribera
  - Oinoz d.o rueda
  - Cava Juve Cinta Purpura
- 2 consumiciones por persona*

### APERITIVO

Salmorejo de la casa con aove

### ENTRANTES

- Aguacate relleno de pico de gallo y cítricos
- Alcachofas gratinadas con alioli y miel

### PRINCIPAL

Rissoto de Verdura de temporada con soja y mantequilla

### POSTRE

Piña Flambeada con armañac y canela

Precios con IVA

**42,00€/p.p.**

## CONDICIONES GENERALES

- Los menús no pueden ser mezclados en una misma mesa (Reservas mínimo 4 pax.)
- El montaje de las mesas será de 8/10 pax máximo a convenir con la empresa
- Se cobrará el número de comensales reservado 48 horas antes, los comensales no asistentes se les cobrará el 50% del precio.
- Menús validos solo en los días señalados Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Día de Reyes
- Los menús se sirven únicamente en mesas completas
- Todos los menús de más de 8 pax necesitaran una reserva a convenir con la dirección
- La dirección se reserva la posibilidad de cambios en el menú de ultima hora debido a problemas de suministro o escasez del producto
- La disposición y colocación de las mesas serán según demanda y a disposición de la dirección

## CONTACTO

[reservas@restaurantedoze.es](mailto:reservas@restaurantedoze.es)

923 21 13 23

C/Isla de la Rúa, 3, 37002

Salamanca, España.

