

Oroviejo

RESTAURANTE

¿Por qué Oroviejo? Desde antes del siglo XVII,
los poetas denominaban la piedra
de Villamayor como el oroviejo de Salamanca.
Cuando amanece o cae el sol, la piedra se transforma,
iluminada en su totalidad, refleja un color a oroviejo.

Nuestro restaurante, sala abovedada única en Salamanca,
donde podrás saborear el arte del asado en horno de leña, cordero lechal,
cabrito y tostón, sin olvidar que todas nuestras carnes
de la Valmuza son terminadas en él, aportándole
un ligero sabor y una cocción muy lenta
.Nuestros platos de vanguardia también están presentes
para conquistar a los paladares más exigentes.

¡En Oroviejo apostamos por el producto de la zona,
buscando un equilibrio
entre la tradición y la vanguardia!
¡Disfruta de una experiencia gastronómica!



Ibéricos de La Hoja de Carrasco

(Acompañados con pan y tomate concassé)

- Jamón ibérico de bellota ☒
- ½ Jamón ibérico de bellota ☒
- Surtido de ibéricos de bellota (Jamón - lomo - salchichón - chorizo)
- Lomo ibérico de bellota ☒
- ½ Lomo ibérico de bellota ☒

Frios

- Tarrina de foie (Micuit) con mango y texturas de maíz ☒
- Steak - tartare de ternera, con mostaza de Dijón y huevas de Lumpo ☒
- Ensalada de hojas con langostinos rizados y yemas de tzatziki ☒
- Tartar de atún rojo con queso de cabra y tomates ☒

Calientes

- Huevos poché sobre patatas chips, crujiente de jamón y virutas de foie ☒
- Risotto de boletus, crujientes, vieiras rustidas y parmesano ☒
- Parrillada de verduritas con sus crujientes y yemas de huevo ☒
- Pulpo a la brasa con espuma de tortilla, trigueros y pimentón ☒
- Croquetas de rabo de toro con mermelada de pimientos

Podemos adaptar los platos para que puedas disfrutarlos.
Rogamos comuniquen al camarero posibles alérgias.
☒ Sin gluten. Apto para celíacos.

Servicio de panes artesanos
Bollo de pan para celíacos
Servicio de terraza



Pescados

Tataki de atún rojo, texturas de tomates y guasacaca
Lomos de salmonetes, crema de gambas, tirabeques y pan de tinta
Bacalao a la leña con chipirones ahumados y pan de kombu ☒

Carnes

(Ternera de la Valmuza)

Presa (Bola) ibérica a la brasa con boniato y carbonara ibérica ☒
Chuletillas de lechal al sarmiento, espárragos trigueros y patatas
Solomillo de ternera con foie asado y bolas de patatas
Entrecot de ternera con verduritas a la brasa y patatas
Chuletón de ternera, calabacín a la brasa y patatas

Asados en horno de leña


¼ Lechazo con patatas panadera y ensalada (2 personas - Por encargo)
¼ Cabrito con patatas panadera y ensalada (2 personas - Por encargo)
Paletilla de lechazo con patatas panadera y ensalada
Cochinillo asado con patatas panadera y ensalada

Podemos adaptar los platos para que puedas disfrutarlos.
Rogamos comuniquen al camarero posibles alergias.
☒ Sin gluten. Apto para celíacos.

Servicio de panes artesanos
Bollo de pan para celíacos
Servicio de terraza



Postres

Milhojas de crema Pastelera, galleta de naranja y helado de mango
Tarta de manzana golden, helado de vainilla y puré de ciruela (15 min.)
Coulant de chocolate fundido y helado de nueces (15 min.) 
Espuma de petitsui, koyak, coco y texturas de frutos rojos
Royal de caramelo con helado ahumado de nata y pan brioche caramelizado

Podemos adaptar los platos para que puedas disfrutarlos.
Rogamos comuniquen al camarero posibles alérgias.
 Sin gluten. Apto para celíacos.

Servicio de panes artesanos
Bollo de pan para celíacos
Servicio de terraza



Menú ejecutivo

ENTRANTES

Surtido de ibéricos de bellota
(Acompañados con pan con tomate concassé)

• • •

Bacalao a bras con aceite de aceitunas negras

SEGUNDO

Cochinillo asado con patatas panadera y ensalada

POSTRE

Royal de caramelo con helado ahumado de nata
y pan brioche caramelizado

Incluye

Servicio (Pan artesano y aceite) y agua

• • • • •

Podemos adaptar los platos para que puedas disfrutarlos.
Rogamos comuniquen al camarero posibles alérgias.
⊗ Sin gluten. Apto para celíacos.

Servicio de panes artesanos
Bollo de pan para celíacos
Servicio de terraza

