

# Oro Viejo

RESTAURANTE - GASTROBAR

Plaza San benito, 5

923 215 492 - 657 900 787

## Menú 1

### AL CENTRO:

Ensalada de hojas con langostinos rizados a la brasa y salsa de tzatziki

...

Croquetas de rabo de toro con mermelada de pimientos asados

...

Tarrina de foie (Micuit) con fruta la pasión y texturas de maíz

...

### A ELEGIR UNO:

Salmón teriyaki con verduritas braseadas y bouquet de ensalada

o

Solomillo ibérico tournedor, salsa de boletus edulis y cremoso carbonara

...

### POSTRE:

Cremoso de mandarina con tierra de brownie y helado de regaliz

...

### VINO:

Azoe (Rueda)  
Viña cerrada (D.O. Rioja)

...

### INCLUYE:

Menú, Agua, Vino y Pan

...

**PRECIO:** 34,00€ (IVA inc.)

## Menú 4

### INDIVIDUAL:

Huevo poché sobre chips de patatas, crujiente de jamón y virutas de foie

...

### AL CENTRO:

Steak tartar de ternera con mostaza de Dijón y huevas de lumpo

...

Croquetas de boletus edulis con mermelada de tomates asados

...

### A ELEGIR UNO:

Rodaballo a la leña con salsa París y almejas a la meunier

o

Chuletillas de cordero lechal al sarmiento con espárragos trigueros

...

### POSTRE:

Surtido de postres caseros

...

### VINO:

Azoe (Rueda)  
Viña cerrada (D.O. Rioja)

...

### INCLUYE:

Menú, Agua, Vino y Pan

...

**PRECIO:** 40,00€ (IVA inc.)

## Menú 2

### INDIVIDUAL:

Tartar de salmón con aguacate, velo de pepino y yogur

...

### AL CENTRO:

Surtido de ibéricos (Acompañado de pan con tomate)

...

Pulpo a la brasa con espuma de tortilla, Espárragos trigueros y pimentón

...

### A ELEGIR UNO:

Merluza en salsa verde con chipirones ahumados y juliana de verduras

o

Entrecot de ternera a la brasa con verduritas rustidas y patatas fritas

...

### POSTRE:

Brownie de chocolate blanco con helado de vainilla, crema de maíz y palomitas

...

### VINO:

Azoe (Rueda)  
Viña cerrada (D.O. Rioja)

...

### INCLUYE:

Menú, Agua, Vino y Pan

...

**PRECIO:** 36,00€ (IVA inc.)

## Menú 5

### INDIVIDUAL:

Risotto de boletus con sus crujientes, vieiras rustidas y nube de parmesano

...

### AL CENTRO:

Jamón Ibérico de bellota (Acompañado de pan con tomate)

...

Tartar de atún rojo con queso de cabra y huevas de tobiko

...

### A ELEGIR UNO:

Lubina a la leña con berenjena ahumado, piperrada de calamar y chipirones

o

Solomillo de ternera, bolitas de patatas a la mantequilla y demiglace

...

### POSTRE:

Surtido de postres caseros

...

### VINO:

Azoe (Rueda)  
Viña cerrada (D.O. Rioja)

...

### INCLUYE:

Menú, Agua, Vino y Pan

...

**PRECIO:** 42,00€ (IVA inc.)

## Menú 3

### INDIVIDUAL:

Risotto de boletus, piruleta de codorniz y parmesano

...

### AL CENTRO:

Croquetas de rabo de toro con mermelada de pimientos asados

...

Pulpo a la brasa con espuma de tortilla, Espárragos trigueros y pimentón

...

### A ELEGIR UNO:

Bacalao a la brasa, crema de gambas y langostinos a la brasa

o

Presalada (Bola) a la brasa, sobre tubérculos y crema de foie

...

### POSTRE:

Milhojas wonton con crema pastelera quemada y helado de fresa

...

### VINO:

Azoe (Rueda)  
Viña cerrada (D.O. Rioja)

...

### INCLUYE:

Menú, Agua, Vino y Pan

...

**PRECIO:** 38,00€ (IVA inc.)

## Menú 6

### MENÚ GASTRONÓMICO

Aperitivo

...

Entrante

...

Entrante

...

Pescado

...

Carne

...

Postre

...

### INCLUYE:

Menú, Agua y Pan

...

**PRECIO:** 44,00€ (IVA inc.)

- Reservar con 1 semana de antelación -

GRUPOS | EMPRESAS | EVENTOS | BAUTIZOS | COMUNIONES

1. Únicamente podrá elegirse un menú por grupo.
2. Todos los precios incluyen el IVA correspondiente y se cobran por comensal.
3. Los grupos deben estar formados por un mínimo de 6 personas.
4. Los segundos platos y el número de comensales se deben de confirmar con un mínimo de 72 horas de antelación.
5. La cerveza y los refrescos no están incluidos en estos menús.
6. En cuanto al vino es una botella para cada 2 personas.