



## INFO Y RESERVAS:



+34 923 215 492 · +34 657 900 787



info@restauranteoroviejo.es



Plaza San Benito, 5 - Salamanca  
www.restauranteoroviejo.es



# Menús de Grupos

## Menú 1

### ENTRANTES (Individual):

Croqueta de jamón de bellota con mermelada de tomate

### ENTRANTES (Al centro):

Micuit de pato con crumble de pistachos, y confitura de manzana golden

Berenjena asada y glaseada, carpaccio de presa ibérica braseada y katsoubushi

### SEGUNDOS (A elegir uno):

Corvina de Anzuelo, sofrito de tomates asados a la brasa y gambones rustidos

Solomillo ibérico tournedor, crema de boniato y carbonara ibérica

### POSTRE:

Torrija de brioche glacé caramelizada y helado de yogurt griego

### VINO:

Oinoz 100% Verdejo, D.O. Rueda  
Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja

### INCLUYE:

Agua mineral, Vino y Pan

**PRECIO:** 50,00€ (IVA inc.)

## Menú 2

### ENTRANTES (Individual):

Huevo poché con verduritas, setas shimeji y portobello, papada curada y espuma de foie

Croqueta de chipirones y carabineros, alioli de perejil

### ENTRANTES (Al centro):

Surtido de ibéricos de bellota (Acompañado de pan con tomate)

### SEGUNDOS (A elegir uno):

Rodaballo al horno, gamba cristal y salsa de almendras y azafrán

Carrilleras de ternera estofadas al oporto, tubérculos y shimeji

### POSTRE:

Tierra de brownie negro, tiramisú de vanilla y helado de fresa

### VINO:

Oinoz 100% Verdejo, D.O. Rueda  
Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja

### INCLUYE:

Agua mineral, Vino y Pan

**PRECIO:** 54,00€ (IVA inc.)

## Menú 3

### ENTRANTES (Individual):

Risotto de rabo de toro estofado, con boniato asado y queso Villalpando

Croqueta de pato Pekin y pistachos, emulsión de hoisin

### ENTRANTES (Al centro):

Pulpo a la brasa, crema de pimientos asados, emulsión de piparras y totopos especiados

### SEGUNDOS (A elegir uno):

Bacalao a la brasa con sus texturas y coliflor asada

Entrecot de ternera a la brasa, y patatas gajo

### POSTRE:

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

### VINO:

Oinoz 100% Verdejo, D.O. Rueda  
Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja

### INCLUYE:

Agua mineral, Vino y Pan

**PRECIO:** 57,00€ (IVA inc.)

## Menú Asados

### ENTRANTES (Individual):

Surtido de ibéricos de bellota (Acompañado de pan con tomate)

Risotto de rabo de toro estofado, con boniato asado y queso Villalpando

### SEGUNDOS (A elegir uno):

Corvina de Anzuelo, sofrito de tomates asados a la brasa y gambones rustidos

Cochinillo al horno de leña con patatas panadera

1/4 Lechazo al horno de leña con patatas panadera (2 personas)

### POSTRE:

Torrija de brioche glacé caramelizada y helado de yogurt griego

### VINO:

Oinoz 100% Verdejo, D.O. Rueda  
Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja

### INCLUYE:

Agua mineral, Vino y Pan

**PRECIO:** 69,00€ (IVA inc.)

## OBSERVACIONES:

1. Los menús están desarrollados para un mínimo de 8 personas.
2. Todos los precios incluyen el IVA correspondiente y se cobran por comensal.
3. Los segundos platos y el número de comensales deben de ser confirmados con un mínimo de 8 días de antelación.
4. Estos menús no son fijos se pueden combinar para formar nuevos menús o desarrollar un menú adaptado a las necesidades de su evento.
5. Disponemos de opciones para menús para todo tipo de alergias, vegetarianos y veganos.
6. Todos nuestros platos están elaborados con productos frescos y artesanalmente por nosotros.
7. Si desearan terminar su celebración con una tarta nosotros nos encargamos de ella.
8. La cerveza y los refrescos no están incluidos en estos menús.
9. En cuanto al vino es 1 botella para cada 3 personas.