



INFO Y RESERVAS:



+34 923 215 492 • +34 657 900 787



info@restauranteoroviejo.es



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



OBSERVACIONES:

1. Los menús están desarrollados para un mínimo de 8 personas.
2. Todos los precios incluyen el IVA correspondiente y se cobra por comensal.
3. Los segundos platos y el número de comensales deben de ser confirmados con un mínimo de 10 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.
10. Los grupos que superen 15 personas, deberán dejar una fianza en el momento de hacer la reserva.

Menús de Grupos

Menú 1

ENTRANTES (Individual):

Croqueta de jamón de bellota con mermelada de tomate

...

Berenjena asada y glaseada, panceta marinada y espuma de huevo frito

ENTRANTES (al centro):

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

SEGUNDOS (A elegir uno):

Salmón marinado a la brasa, holandesa citrica y apinabo a la brasa

...

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

...

López haro - San Vicente de la Sonsierra (Vino de pueblo), D.O.C. Rioja

INCLUYE:

Agua mineral, Vino y Pan

...

PRECIO: 53,00€ (IVA inc.)

Menú 2

ENTRANTES (Individual):

Huevo poché con patatas meneas y torreznos de soria suflados

...

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):

Corvina salvaje al horno, salsa de tomate, Pisto manchego y aceitunas negras

...

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

...

López haro - San Vicente de la Sonsierra (Vino de pueblo), D.O.C. Rioja

INCLUYE:

Agua mineral, Vino y Pan

...

PRECIO: 56,00€ (IVA inc.)

Menú 3

ENTRANTES (Individual):

Risoto de foie de pato, su demiglace y boniato asado

...

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, crema de porrusalda, picadillo ibérico y pan tostado

...

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

...

López haro - San Vicente de la Sonsierra (Vino de pueblo), D.O.C. Rioja

INCLUYE:

Agua mineral, Vino y Pan

...

PRECIO: 62,00€ (IVA inc.)

Menú 4

ENTRANTES (Individual):

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

...

Risoto de foie de pato, su demiglace y boniato asado

SEGUNDOS (A elegir uno):

Bacalao a la brasa, crema de porrusalda, picadillo ibérico y pan tostado

...

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

...

López haro - San Vicente de la Sonsierra (Vino de pueblo), D.O.C. Rioja

INCLUYE:

Agua mineral, Vino y Pan

...

PRECIO: 71,00€ (IVA inc.)