



D  
O  
P  
A  
Z  
O

D  
E  
S  
D  
E  
1  
9  
7  
0

R  
e  
s  
t  
a  
u  
r  
a  
n  
t  
e  
  
M  
a  
r  
i  
s  
q  
u  
e  
r  
i  
a



EMPRESAS - BANQUETES - REUNIONES



Restaurante Dopazo, fue inaugurado en 1970 en san Andrés (Barcelona). Impregnado por la tradición familiar en el arte de la restauración.

Es el marco idóneo para una celebración o comida de negocios o simplemente

Para pasar una velada agradable con sus familiares o amigos.



Disponemos de dos salones uno de salón restaurante y nuestro salón de banquetes Con capacidad para 100 personas.



En dopazo, somos conscientes de la importancia de la trilogía interdependiente

En la cadena gastronomía, el alimento, el cocinero, y el comensal tenemos la responsabilidad de intentar cuidar cada día el arte de nuestra maravillosa profesión y contamos para ello con el equipo de profesionales dedicados por entero a satisfacer las necesidades De nuestros clientes, y lograr envolverle en un ambiente cordial, cómodo y selecto



En esta carta de menús podrá elegir entre los mas exquisitos y variados platos, con

Una excelente relación calidad – precio quedamos a su entera disposición para cualquier Duda, sugerencia o cambio que quieran ustedes solicitar.

Restaurante Dopazo  
José Manuel Dopazo Seoane





DOPAZO

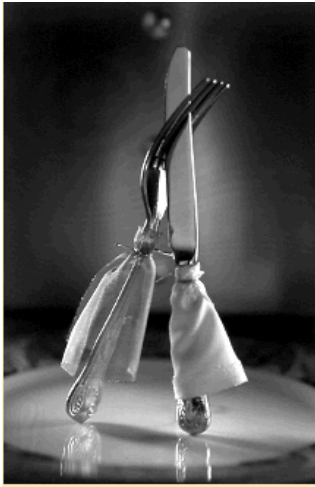
Des de 1970

Restaurant - Marisqueria



**CUIDAMOS EL DETALLE Y EL ARTE DE NUESTRA  
MARAVILLOSA PROFESIÓN**

Cuidamos el Detalle y el arte de nuestra maravillosa  
profesión



## MENU Nº1

### APERITIVO-APERITIU

SURTIDO DE FIAMBRES IBERICOS — ASSORTIMETS DE IBERICS  
MEJILLONES DE ROCA A LA MARINERA — MUSCLOS A LA MARINERA  
COCA TOSTADA CON TOMATE — COCA TORRADA AMB TOMAQUET

GAMBA ROJA SALTEADA CON AJO I PEREJILL  
GAMBES VERMELLES SALTADES AMB ALL I JULIVERT

### 2ª A TRIAR — A ELEGIR

ENTRECOT DE TERNERA A LAS CINCO PIMIENTAS CON SETAS DEL BOSQUE  
ENTRECOT DE VEDELLA A LES CINQ PEBRES AMB BOLETS DEL BOSQ

BACALAO DE ISLANDIA ESTILO DOPAZO  
BACALLA D' ISLANDIA AL ESTIL DOPAZO

### POSTRES A TRIAR — POSTRES A ELEGIR

MIL HOJAS DE CREMA CON CHOCOLATE CALENTE  
MIL FULLES DE PASTA DE FULL AMB CHOCOLATA CALENTA

PIÑA NATURAL - PINYA NATURAL  
SORBETE DE LIMON NATURAL - SORBET DE LLIMONA NATURAL



### BODEGA:

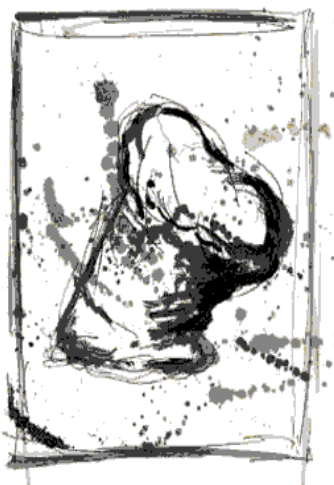
VINO BLANC RIBEIRO MARUXAINA  
VI NEGRA BEAMONTE NAVARRA  
AIGUAS MINERALS



### CAFES O INFUSIONS

€.....37,00  
IVA INCLÓS





## MENU Nº2

### APERITIVO-APERITIU

SURTIDO DE FIAMBRES IBERICOS — ASSORTIMETS DE IBERICS  
COCA TOSTADA CON TOMATE — COCA TORRADA AMB TOMAQUET  
CRDQUETAS DE JAMON DE GUNUELO - CRDQUETAS DE PERNIL DE GUNUELO  
CIGALAS DE LA COSTA SALTEADAS CON CEBOLLA - ESCAMARIANS DE LA COSTA SALTADES AMB CEBRA

MERLUZA DEL NORTE AL HORNO CON PATATAS PANADERA I PERFUME DE AJILLO DE VINAGRRETA DE MODENA  
LUU; DEL NORD AL FORN AMB PATATES PANADERA I PÉRFUM DE AJILLO DE VINAGRRETA DE MODENA

ENTRECOT DE TERNERA A LAS CINCO PIMIENTAS CON SETAS DEL BOSQUE  
ENTRECOT DE VEDELLA A LES CINCO PEBRES AMB BOLETS DEL BOSC

### POSTRES A TRIAR — POSTRES A ELEGIR

MIL HOJAS DE CREMA CON CHOCOLATE CALIENTE  
MIL FULLES DE PASTA DE FULL AMB CHOCOLATA CALENTA

PIÑA NATURAL - PINYA NATURAL  
SORBETE DE LIMON NATURAL - SORBET DE LIMONA NATURAL



### BODEGA:

VINO BLANC RIBEIRO MARUXAINA  
VI NEGRA REAMONTE  
AIGUAS MINERALS



### CAFES O INFUSIONS

€.....38,50  
IVA INCLÓS



*MENU Nº3*

*APERITIVO-APERITIU*

*SURTIDO DE FIAMBRES IBERICOS - ASORTIMENT DE EMBOTTIS IBERICS  
PULPO A LA GALLEGA - POP A LA GALLEGA*

*MORCILLA DE BURGOS CON PIMIENTOS DE PIQUILLO EN AJILLO  
MORCILLA DE BURGOS AMB DEBROTIS DE PIQUILLO EN AJILLO*

*COCA TORRADA AMB TOMAQUET*

*2º A TRIAR - A ELEGIR*

*LUBINA DE LA COSTA CON GAMBAS ROJAS Y PATATAS PANADERA  
LLOBARRO DE LA COSTA AMB GAMBES VERMELLES*

*SOLOMILLO DE PATO A LAS CINCO PIMIENTAS CON SETAS DEL BOSQUE  
FILET DE ANEC A LES CINCO PEBRES AMN BOLETS DEL BOSCO*

*POSTRES A TRIAR — POSTRES A ELEGIR*

*MIL HOJAS DE CREMA CON CHOCOLATE CALIENTE  
MIL FULLES DE PASTA DE FULL AMB CHOCOLATA CALENTA*

*PIÑA NATURAL - PINYA NATURAL  
SORBETE DE LIMON NATURAL - SORBET DE LIMONA NATURAL*



*BODEGA:*

*VINO RIBEIRO BLANCO MARUXAINA  
VI NEGRA D.O. NAVARRA BEAMONTE  
AIGUAS MINERALS*



*CAFES O INFUSIONS*

*€.....39,90  
IVA INCLÓS*



*MENU Nº4*

APERITIVO-APERITIU

*SURTIDO DE FIAMBRES IBERICOS - ASORTIMENT DE EMBOTTIS IBERICS*  
*ANCHOAS DEL CANTABRICO - ANCHOVES DEL CANTABRIC*  
*CALAMARES A LA ROMANA - CALAMARS A LA ROMANA*  
*PULPO GALLEGO - POP A LA GALLEGA*

*COCA TORRADA AMB TOMAQUET*

2ª A ELEGIR - A TRIAR

*MERLUZA DEL NORTE A LA MARINERA CON CIGALAS I ALMEJAS*  
*LUŁ DEL NORD A LA MARINERA AMB ESCAMARIANS I CLOISSES*

ó

*ENTRECOTTE DE TERNERA A LA PIMIENTA VERDE CON CHAMPIÑONES I PATATAS COCCOTE*  
*ENTRECOTTE DE VEDELLA AL PEBRE VERDA AMB XAMPINYONS I PATATES COCCOTE*

POSTRES A TRIAR — POSTRES A ELEGIR

*MIL HOJAS DE CREMA CON CHOCOLATE CALIENTE*  
*MIL FULLES DE PASTA DE FULL AMB CHOCOLATA CALENTA*

*PIÑA NATURAL - PINYA NATURAL*  
*SORBETE DE LIMON NATURAL - SORBET DE LIMONA NATURAL*



*BODEGA:*

*VINO RIBEIRO BLANCO MARUXAINA*  
*VI NEGRA RIOJA ARMENTIA Y MADRAZO ORIANZA*  
*AIGUAS MINERALS*



CAFES O INFUSIONS

€.....45,20  
IVA INCLÓS



## MENU Nº5

### APERITIVO-APERITIU

SURTIDO DE FIAMBRES IBERICOS - ASORTIMENT DE EMBOTTIS IBERICS  
CALAMARES A LA ROMANA - CALAMARS A LA ROMANA  
PULPO GALLEGO - POP A LA GALLEGA  
MORCILLA DE BURGOS CON AJILLO DE PIMIENTOS DE PIQUILLO

GAMBA ROJA SALTEADA CON AJO I PEREJIL - GAMBES VERMELLES SALTADES AMB ALL I JULIVERT

COCA TORRADA AMB TOMAQUET

SUQUET DE MERLUZA DEL NORTE CON CIGALAS I ALMEJAS  
SUQUET DE LLUÇ DEL NORD AMB ESCAMARIANS I CLOISSES

ENTRECOT DE TERNERA A LAS CINCO PIMENTAS CON SETAS DEL BOSQUE  
ENTRECOT DE VEDELLA A LES CINCO PEBRES AMB BOLETS DEL BOSC

POSTRES A TRIAR — POSTRES A ELEGIR

MIL HOJAS DE CREMA CON CHOCOLATE CALIENTE  
MIL FULLES DE PASTA DE FULL AMB CHOCOLATA CALENTA

PIÑA NATURAL - PINYA NATURAL  
SORBETE DE LIMON NATURAL - SORBET DE LLIMONA NATURAL

### BODEGA:

VINO RIBEIRO BLANCO MARUXAINA  
VI NEGRA RIOJA ARMENTIA Y MADRAZO CRIANZA  
AIGUAS MINERALS



### CAFES O INFUSIONS

€.....47,50  
IVA INCLÓS





## MENU Nº6

### APERITIVO-APERITIU

SURTIDO DE FIAMBRES IBERICOS - ASORTIMENT DE EMBOTTIS IBERICS  
CALAMARES A LA ROMANA - CALAMARS A LA ROMANA  
PULPO GALLEGO - POP A LA GALLEGA  
ANCHOAS DEL CANTABRICO - ANXOVES DEL CANTABRIC

CIGALAS DE LA COSTA SALTEADAS CON CEBOLLA - ESCAMARIANS DE LA COSTA SALTADES AMB CEBRA

GAMBA ROJA SALTEADA CON AJO I PEREJIL - GAMBES VERMELLES SALTADES AMB ALL I JULIVERT

COCA TORRADA AMB TOMAQUET

### 2º A ELEGIR

BACALAO DE ISLANDIA ESTILO DOPAZO  
BACALLA DE ISLANDIA ESTIL DOPAZO

ENTRECOTTE DE TERNERA A LAS CINCO PIMIENTAS CON CHAMPIÑONES  
ENTRECOTTE DE VEDELLA A LAS CINCO PEBRES AMB XAMPINYONS

POSTRES A TRIAR - POSTRES A ELEGIR

MIL HOJAS DE CREMA CON CHOCOLATE CALIENTE  
MIL FULLES DE PASTA DE FULL AMB CHOCOLATA CALENTA

PIÑA NATURAL - PINYA NATURAL  
SORBETE DE LIMON NATURAL - SORBET DE LLIMONA NATURAL



### BODEGA:

VINO RIBEIRO BLANCO MARUXAINA  
VI NEGRA RIOJA ARMENTIA Y MADRAZO CRIANZA  
AIGUAS MINERALS



CAFES O INFUSIONS

€.....49,50  
IVA INCLÓS



## MENU Nº7

### APERITIVO-APERITIU



JAMON IBERICO DE GUINUELO - PERNIL IBERICO DE GUINUELO  
CALAMARES A LA ROMANA - CALAMARS A LA ROMANA  
PULPO GALLEGO - POP A LA GALLEGA  
ANCHOAS DEL CANTABRICO - ANXOVES DEL CANTABRICO

MORCILLA DE BURGOS CON PIMIENTOS DE PIQUILLO EN ANILLO  
BOTIFARRO DE BURGOS AMB DEBROTIS DE PIQUILLO AMB ALL

CIGALAS DE LA COSTA SALTEADAS CON CEBOLLA - ESCAMARIANS DE LA COSTA AMB CEBBA

COCA TORRADA AMB TOMAQUET

### 2º A ELEGIR . A TRIAR



LUBINA DE LA COSTA A LA DONOSTIARRA CON PATATAS PANADERA  
LLOBARRO DE LA COSTA A LA DONOSTIARRA AMB PATATES PANADERA

ENTRECOTTE DE TERNERA A LAS CINCO PIMIENTAS CON CHAMPIÑONES  
ENTRECOTTE DE VEDELLA A LAS CINCO DEBRES AMB XAMPINYONS

### POSTRES A TRIAR — POSTRES A ELEGIR

MIL HOJAS DE CREMA CON CHOCOLATE CALIENTE  
MIL FULLES DE PASTA DE FULL AMB CHOCOLATA CALENTA

PIÑA NATURAL - PINYA NATURAL  
SORBETE DE LIMON NATURAL - SORBET DE LLIMONIA NATURAL

### BODEGA:

VINO RIBEIRO BLANCO MARUXAINA  
VI NEGRA RIOJA ARMENTIA Y MADRAZO CRIANZA  
AIGUAS MINERALS



### CAFES O INFUSIONS

€.....50,70  
IVA INCLÓS



## MENU Nº8

### APERITIVO-APERITIU

SURTIDO DE FIAMBRES IBERICOS - ASORTIMENT DE EMBOTTIS IBERICS  
 CALAMARES A LA ROMANA - CALAMARS A LA ROMANA  
 PULPO GALLEGO - POP A LA GALLEGA  
 ANCHOAS DEL CANTABRICO - ANXOVES DEL CANTABRIC

GAMBA ROJA SALTEADA CON AJO I PEREJIL - GAMBES VERMELLES SALTADES AMB ALL I JULIVERT  
 CIGALAS DE LA COSTA SALTEADAS CON CEBOLLA - ESCALARLANS DE LA COSTA SALTADES AMB CEBRA

### COCA TORRADA AMB TOMAQUET

### 2º A ELEGIR - A TRIAR

DORADA DE LA COSTA A LA DONOSTIARRA CON PATATAS PANADERA  
 DAURADA DE LA COSTA A LA DONOSTIARRA AMB PATATES PANADERA

ENTRECOTTE DE TERNERA A LA PIMENTA VERDE CON CHAMPIÑONES  
 ENTRECOTTE DE VEDELLA AL PEBRE VERDA AMB XAMPINYONS

### POSTRES A TRIAR — POSTRES A ELEGIR

MIL HOJAS DE CREMA CON CHOCOLATE CALIENTE  
 MIL FULLES DE PASTA DE FULL AMB CHOCOLATA CALENTA

PIÑA NATURAL - PINYA NATURAL  
 SORBETE DE LIMON NATURAL - SORBET DE LLIMONA NATURAL



### BODEGA:

VINO RIBEIRO BLANCO MARUXAINA  
 VI NEGRA RIOJA ARMENTIA Y MADRAZO CRIANZA  
 AIGUAS MINERALS



### CAFES O INFUSIONS

€.....49,70  
 IVA INCLÓS



## MENU Nº9

### APERITIVO-APERITIU

SURTIDO DE FIAMBRES IBERICOS — ASSORTIMETS DE IBERICS  
 COCA TOSTADA CON TOMATE — COCA TORRADA AMB TOMAQUET  
 CALAMARES A LA ROMANA - CALAMARS A LA ROMANA  
 PULPO GALLEGO - POP A LA GALLEGA  
 ANCHOAS DEL CANTABRICO - ANXOVES DEL CANTABRIC  
 ALMEJAS GALLEGAS DEL GROBE A LA MARINERA — CLOISSES GALLEGES DEL GROBE A LA MARINERA  
 GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA - GAMBES VERMELLES A LA PLANCHA  
 CIGALAS DE LA COSTA SALTEADAS CON CEBOLLA - ESCAMARIANS DE LA COSTA SALTADES AMB CEBEA

### 2º A ELEGIR - A TRIAR

BOGABANTE DE NUESTRO VIVERO A LA PLANCHA A LAS TRES SALSAS Ó CALDERETA  
 LLAMANTOL DEL NOSTRE VIVER A LA PLANXA A LES TRES SALDES Ó CALDERETA

SOLOMILLO DE TERNERA A LA CEBOLLA CARAMELIZADA CON SETAS DEL BOSQUE  
 FGILET DE VEDELLA A LA CEBEA CARAMELITZADA AMB BOLETS DEL BOSC

### POSTRES A TRIAR — POSTRES A ELEGIR

MIL HOJAS DE CREMA CON CHOCOLATE CALIENTE  
 MIL FULLES DE PASTA DE FULL AMB CHOCOLATA CALENTA

PIÑA NATURAL - PINYA NATURAL  
 SORBETE DE LIMON NATURAL - SORBET DE LIMONA NATURAL



### BODEGA:

VINO BLANC RIBEIRO MARUXAINA  
 VI NEGRA RIOJA ARMENTIA Y MADRAZO CRIANZA  
 AGUAS MINERALES



### CAFES O INFUSIONS

€.....65,70  
 IVA INCÓS





*MENU Nº10*

*APERITIVO-APERITIU*

*JAMON IBERICO DE BELLOTA - PERNIL IBERIC DE BELLOTA  
CROQUETAS DE JAMON DE GUINVELO - CROQUETES DE PERNIL DE GUINVELO  
CALAMARES A LA ROMANA - CALAMARS A LA ROMANA*

*COCA TORRADA AMB TOMAQUET*

*BOGABANTE DE NUESTRO VIVERO A LA PLANCHA A LAS TRES SALSAS Ó CALDERETA  
LLAMANTOL DEL NOSTRE VIVER A LA PLANXA A LES TRES SAIDES Ó CALDERETA*

*CORDERO ASADO EN SUJUQO CON PATATAS PANADERA I SETAS DEL BOSQUE  
XAI RUSTIT AMB EN EL SEU SUC AMB PATATES PANADERA I BOLETS DEL BOSQ*

*POSTRES A TRIAR — POSTRES A ELEGIR*

*PIÑA NATURAL - PINYA NATURAL  
SORBETE DE LIMON NATURAL - SORBET DE LLIMONA NATURAL*

*TARTA TATIN DE LA CASA CON HELADO DE VAINILLA I TOFFE  
TARTA TATIN AMB GELAT DE VAHINILLA I TOFFE*



*BODEGA:*

*VINO BLANC VIÑA SOL BODEGAS TORRES  
VI NEGRA RIOJA ARMENTIA Y MADRAZO ORIANZA  
AIGUAS MINERALS*



*CAFES O INFUSIONS*

*€.....69,50  
IVA INCLÓS*



## CONDICIONES :

---

- *NOTA IMPORTANTE: La última confirmación de comensales 48 horas antes de la celebración del banquete, si por algún motivo ajeno a la empresa, el día del banquete tienen bajas, abonaran el n° de comensales dicho por ustedes antes de las últimas 48 horas.*
- *A la contratación del banquete, paga y señal. Del 20 %, El resto el mismo día del banquete mediante talón confirmado, metálico o tarjetas de crédito*
- *No hay límite de bebida en el servicio del banquete al final del mismo se continuara con el servicio de aguas minerales hasta conclusión del banquete.*
- *El aperitivo es un plato para cada 4 personas a repartir sobre la mesa y según disposición de las mismas.*
- *El iva esta incluido en los menús .*
- *Las tarjetas de las minutas, y los centros de flores **NO están incluidos en estos menús** , si usted lo solicita podemos poner minutas y centros de flores en las mesas, consúltenos presupuesto.*
- *Parking para todos los comensales 2 horas por coche, tienen que sellar los tickets del parking en la recepción de nuestro restaurante*

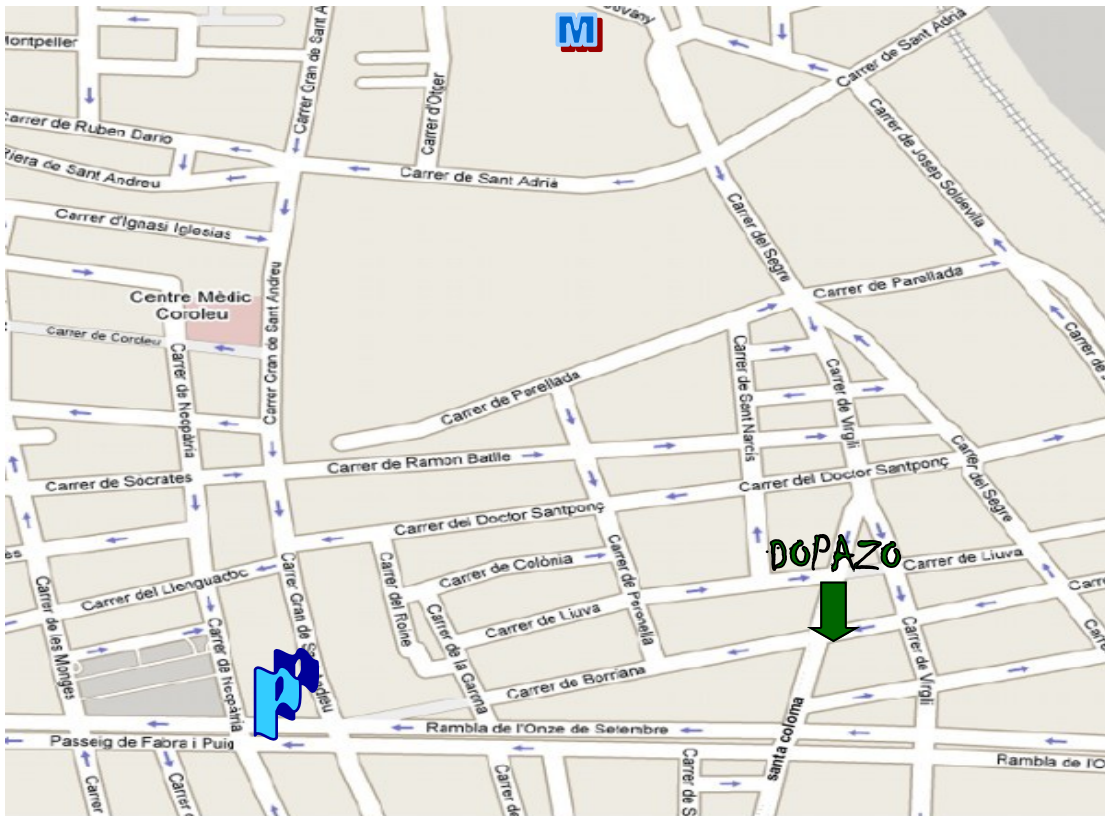
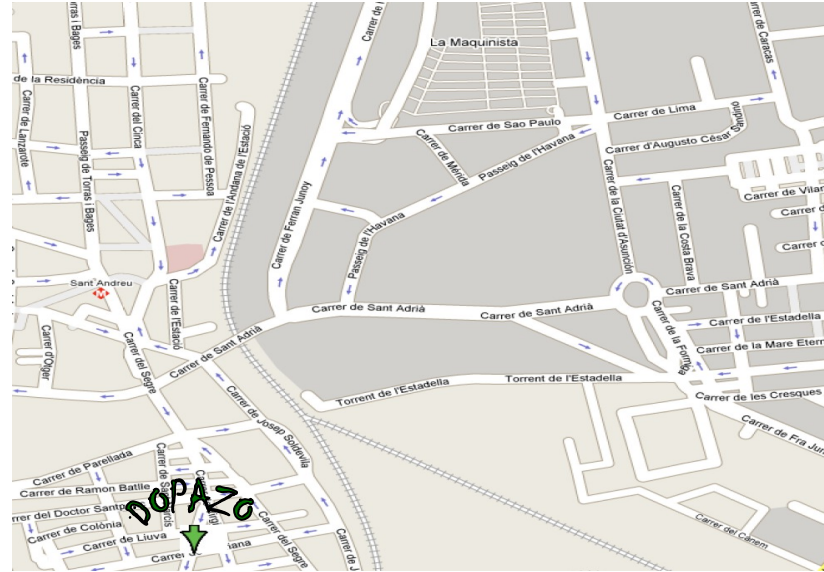
## Servicios Complementarios

---

- *Baile con conjunto de dos músicos o mas según sus preferencias. ( esta opción depende del día y horas del banquete ).*
- *Baile Con disc-jockey profesional ( esta opción depende del día y horas del banquete )*



# RESTAURANTE DOPAZO



BORRIANA, 90

TEL: 933114751 933119054

FAX: 931 832 137

E- MAIL: [dopazo@restaurantedopazo.com](mailto:dopazo@restaurantedopazo.com)

08030 BARCELONA

[www.restaurantedopazo.com](http://www.restaurantedopazo.com)

[www.dopazochef.com](http://www.dopazochef.com)

PARKING GRATUITO 2 HORAS POR COCHE GRAN DE SANT ANDREU,75-79

DIAS DE CIERRE DOMINGOS NOCHE Y LUNES TODO EL DIA

EXCEPTO FESTIVOS CONSULTAR O BANQUETES CONCERTADOS

R  
e  
s  
t  
a  
u  
r  
a  
n  
t  
e

M  
a  
r  
i  
s  
q  
u  
e  
r  
i  
a



D  
O  
P  
A  
Z  
O