



döss

Creado por döss personas, **Bruno** y **Giuseppina**, ambos apasionados por los sabores y excelencia en el servicio al cliente. Juntos le han dado forma a döss, la mejor combinación de la gastronomía mediterránea y asiática en un entorno único.

UN LUGAR MÁGICO PARA CUALQUIER TIPO DE CELEBRACIÓN

Con una arquitectura singular realizado por el prestigioso arquitecto **Paco Guillen** quien ha diseñado los diferentes espacios para que döss pueda acoger eventos. El salón de eventos Mediterráneo cuenta con modernas instalaciones dotado de pista de baile, escenario para espectáculos y todos los servicios necesarios para que la celebración sea todo un éxito.

GASTRONOMÍA PLACER & CULTURA

Somos un referente de la cocina tradicional Mediterránea con toques de la cocina asiática. Las carnes con denominación de origen, los pescados y mariscos frescos y nuestros platos creativos estarán a la altura de los paladares más exigentes.

Menú 01

COPA DE BIENVENIDA

Copa de bienvenida Shat Mat Rosé Agua mineral, refresco, cerveza

Aperitivos:

Gazpacho remolacha

Berenjena ahumada con queso brie y tomate seco

Pollo con panko y semillas de sésamo con salsa miso

Salmón teriyaki

Cremoso de queso de cabra y mango

ENTRANTE

**Langostino panko, cremoso de aguacate,
salsa kimchi, philadelphia con lima y brotes
frescos**

PRINCIPAL

Asado de ternera con chimichurri

Puré de patatas y albahaca con tomates confite

POSTRE

Barrita de chocolate blanco,

café, crema chantilly de canela con granola crujiente

BEBIDAS

Vino Blanco SILGA Verdejo

Vino Tinto döss

(1/2 Botella por persona
máx.) Agua mineral

Precio por persona, 45.-€ IVA no Incluido.

Menú 02

COPA DE BIENVENIDA

Copa de bienvenida Shat Mat Rosé Agua mineral, refresco, cerveza

Aperitivos:

Gazpacho remolacha

Berenjena ahumada con queso brie y tomate seco

Pollo con panko y semillas de sésamo con salsa miso

Salmón teriyaki

Cremoso de queso de cabra y mango

ENTRANTE

Trofie mediterráneo, berenjena, tomate y burrata

PRINCIPAL

Costilla de Cerdo con chilli sauce,

Puré de boniato y edamame salteado

POSTRE

Barrita de chocolate blanco,

café, crema chantilly de canela con granola crujiente

BEBIDAS

Vino Blanco SILGA Verdejo

Vino Tinto döss

(1/2 Botella por persona

máx.) Agua mineral

Precio por persona, 45.-€ IVA no Incluido.

Menú 03

COPA DE BIENVENIDA

Copa de bienvenida Shat Mat Rosé Agua mineral, refresco, cerveza

Aperitivos:

Rollito primavera con soja y wasabi
Shot de remolacha y queso feta
Gambas panko con salsa de Kimchi
Cremoso de parmesano y gel de pasión
Crema de boletus con trufa

ENTRANTE

Esfera de Cabra, jamón serrano,
gel de mango, dulce de higos y brotes tiernos

PRINCIPAL

Entrecot de Ternera con verduras asadas y patatas con alioli

POSTRE

Panna cotta de coco con salsa de mango

BEBIDAS

Vino Blanco SILGA Verdejo
Vino Tinto döss
(1/2 Botella por persona
máx.) Agua mineral

Precio por persona, 50.-€ IVA no Incluido.

Menú 04

COPA DE BIENVENIDA

Copa de bienvenida Shat Mat Rosé Agua mineral, refresco, cerveza

Aperitivos:

Rollito primavera con sajo y wasabi
Shot de remolacha y queso feta
Gambas panko con salsa de Kimchi
Cremoso de parmesano y gel de pasión
Crema de boletus con trufa

ENTRANTE

Risotto Roso, tiras de solomillo y almendras fritas

PRINCIPAL

Salmón Teriyaki con brócoli y mini mazorcas

POSTRE

Panna cotta de coco con salsa de mango

BEBIDAS

Vino Blanco SILGA Verdejo
Vino Tinto döss
(1/2 Botella por persona máx.) Agua mineral

Precio por persona, 50.-€ IVA no Incluido.

Menú 05

COPA DE BIENVENIDA

Copa de bienvenida Shat Mat Rosé Agua mineral, refresco, cerveza

Aperitivos:

Langostinos panko con Philadelphia y lima, brotes tiernos y salsa kimchi
Guacamole con gambas
Vieiras con salsa de azafrán y reducción de naranja
Tartar de Salmón con aguacate
Panna cotta de remolacha con frutos rojos y queso feta

ENTRANTE

Salmón Gravlax sobre blin,

Alcaparrones, mayonesa de lima y queso, brotes frescos

PRINCIPAL

Solomillo de Ternera con salsa Gravy,

emulsión de coliflor y patata, setas con edamame salteados

POSTRE

Brownie con salsa de frutos rojos y helado de vainilla

BEBIDAS

Vino Blanco SILGA Verdejo
Vino Tinto döss
(1/2 Botella por persona máx.) Agua mineral

Precio por persona, 55.-€ IVA no Incluido.

Menú 06

COPA DE BIENVENIDA

Copa de bienvenida Shat Mat Rosé Agua mineral, refresco, cerveza

Aperitivos:

Langostinos panko con Philadelphia y lima, brotes tiernos y salsa kimchi
Guacamole con gambas
Vieiras con salsa de azafrán y reducción de naranja
Tartar de Salmón con aguacate
Panna cotta de remolacha con frutos rojos y queso feta

ENTRANTE

Gnochi con Ragout de setas

PRINCIPAL

Lubina con salsa de enebro,
pure de zanahorias al tomillo y col de Bruselas

POSTRE

Brownie con salsa de frutos rojos y helado de vainilla

BEBIDAS

Vino Blanco SILGA Verdejo
Vino Tinto döss
(1/2 Botella por persona máx.)
Agua mineral

Precio por persona, 55.-€ IVA no Incluido.

Menú 06 Asiático

COPA DE BIENVENIDA

Copa de bienvenida Shat Mat Rosé Agua mineral, refresco, cerveza

Aperitivos:

Uramaki de langostinos
Guacamole con gambas
Gyoza con salsa agri dulce
Tataki de atún
Tartar de Salmón

ENTRANTE

(a compartir en el centro)

Gamba con Panko

Pan Bao de panceta de ternera con salsa Hoisin
Rollito primavera con salsa agri dulce

PRINCIPAL

Salmón Teriyaki con brócoli y mini mazorcas

POSTRE

Rollito de Nutella y plátano con helado de vainilla

BEBIDAS

Vino Blanco SILGA Verdejo
Vino Tinto döss
(1/2 Botella por persona máx.) Agua mineral

Precio por persona, 55.-€ IVA no Incluido.

CUMPLIMIENTO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE

Cumplimos con la legislación vigente en relación de medidas de seguridad, contaminación acústica y seguridad e higiene.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para tu tranquilidad, podemos hacer una pre-reserva en la fecha elegida durante 10 días sin ningún compromiso.

RESERVA DE ESPACIOS Y MÉTODO DE PAGO

Para confirmar la reserva es necesario realizar un depósito del 30% del importe junto con la aceptación por escrito de nuestras condiciones generales.

La liquidación del resto antes al confirmar el número de asistentes 10 días antes.

Los precios de nuestros menús no tienen incluido el 10% de IVA no incluido y los servicios extras que se facturarán al 21% de IVA.



dösz

RESTAURANT.CHAMPAGNE BAR.EVENTS
by DA BRUNO

Urbanización Artola Alta,
29604 Marbella, Spain

www.dossmarbella.com
doss@dossmarbella.com

+34 952 000 772
+34 667 544 727