

tiger trip
pacote jantares



Salamanca • 28 a 31 maio • 2026

tiger trip

pacote JANTARES

valor do pacote

120,00€

Inclui:

- Entrada
- Prato Principal
- Sobremesa
- Café

* *Bebidas não incluídas*

condições de pagamento

- Pagamento em 3 prestações
- Prestação 1 | até 31/mar. – 40,00€
- Prestação 2 | até 30/abr. – 40,00€
- Prestação 3 | até 25/mai. – 40,00€

Notas:

- Será fundamental cumprir os prazos de pagamento
- Envio de comprovativos de pagamento para o email do clube: tigresdobosque@gmail.com
- IBAN do clube: PT50 0010 0000 5676 3310 0013 9

Programa

- Jantar 5a feira | **28 de maio** | RESTAURANTE MESON DE GONZALO
- Jantar 6a feira | **29 de maio** | RESTAURANTE JERO
- Jantar Sábado | **30 de maio** | PUCELA RESTAURANTE



Salamanca • 28 a 31 maio • 2026

Este pequeno espaço transborda o sabor da região



LOCALIZAÇÃO

Plaza Poeta Iglesias, 10, 37001 Salamanca Espanha



RATINGS

TRIPADVISOR: 4,2 (5) | 1994 avaliações



ACERCA DO RESTAURANTE

fonte: TripAdvisor

Localizado nos arredores da Plaza Mayor, este pequeno espaço transborda o sabor da região. Diria que a sua cozinha é moderna, mas sem descurar os ingredientes tradicionais da região castelhana. A inspiração e a paixão culinária habitam as pedras da Plaza Mayor de Salamanca. O bar e as mesas do Las Tapas de Gonzalo partilham a história entre o muro de pedra do Villamayor e a Igreja Românica de San Martín. Sabor histórico, aroma de comida. Uma atmosfera mágica onde são apresentados diariamente mais de trinta tipos diferentes de tapas. Este novo espaço gastronómico, Las Tapas de Gonzalo, é a evolução do Plaza 23. A mesma equipa, a mesma paixão, mas um novo conceito baseado numa oferta culinária casual e acessível, sem esquecer o mais importante: produtos de alta qualidade. O bar, a esplanada ou o acolhedor salão com vistas espetaculares para a Plaza Mayor, estes três espaços são o ambiente perfeito para participar numa experiência culinária de vanguarda, que tornará a sua visita a Salamanca simplesmente inesquecível.

PARA COMPARTIR

- . Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva "Carrasco"
- . Croquetas caseras de jamón Ibérico
- . Ensalada de tomate de temporada con ventresca José Peña

- . Sashimi de atún rojo con ajoblanco y emulsión de tomate (especialidad)
- . Foie mi-cuit hecho en casa, praliné de frutos secos y maracuyá
- . Canelón de carrillera de vaca glaseado, salsa Perigord y puré de patata

POSTRE

Torrija de pan brioche caramelizada al momento con toffee y helado de yogurt



PUCELA RESTAURANTE

Cozinha tradicional, mas sem esquecer os toques vanguardistas e um ambiente elegante e sofisticado.



LOCALIZAÇÃO

Avenida de Saavedra y Fajardo, 2, 37008 Salamanca Espanha



RATINGS

TRIPADVISOR: 4,0 (5) | 191 avaliações



ACERCA DO RESTAURANTE

fonte: TripAdvisor

Dispomos de uma grande equipa de profissionais especializados na organização de todo o tipo de eventos e celebrações. Transformamos qualquer encontro num momento inesquecível, graças à nossa constante atenção aos detalhes. O restaurante Pucela procura incansavelmente um nível gastronómico cada vez mais exigente, apostando sempre em realçar o sabor da cozinha tradicional, mas sem esquecer os toques vanguardistas e um ambiente elegante e sofisticado.



ENTRANTES

- Surtido de ibéricos de bellota con queso puro de oveja
- Ensalada de canónigos con foie y jamón
- Pulpo a parrilla con puré de patata

PRINCIPAL

- Solomillo de morucha con patatas y verduras
- Chuletón de morucha con patatas y pimientos asados
- OU
- Lubina a la espalda y salteado de verduras
- Merluza de pincho en plata y verduras

POSTRE

- Lecha frita y helado de mousse de yogurt y frutos rojos





LOCALIZAÇÃO

Calle Melendez 11, 37002 Salamanca Espanha



RATINGS

TRIPADVISOR: 4,1 (5) | 591 avaliações



ACERCA DO RESTAURANTE

fonte: Jero

Deixe-se envolver pela atmosfera acolhedora e elegante do nosso espaço, onde a paixão pela boa comida e pela hospitalidade se entrelaçam. Quer deseje saborear as nossas especialidades locais ou explorar interpretações únicas da cozinha internacional, o Jero é o lugar onde os sabores encontram a sua expressão máxima. Cada prato é cuidadosamente elaborado pela nossa talentosa equipa de chefs, que fundem técnicas inovadoras com receitas tradicionais para criar experiências gastronómicas inesquecíveis. Bem-vindo ao Jero, o seu destino culinário no coração de Salamanca. No nosso restaurante, cada prato é uma ode ao sabor autêntico, uma experiência gastronómica que combina tradição e inovação.

1º PLATO

JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO

2º PLATO

LENTEJAS DE LA ARMUÑA

ou

REVUELTO DE MORCILLA O

FARINATO

3º PLATO

COCHINILLO ASADO CON ENSALADA

ou

ENTRECOT DE MORUCHA A LA

PARRILLA

POSTRE

TOCINILLO DE CIELO CON
ÁNIMAS DEL PURGATORIO

tiger trip
pacote jantares



Salamanca • 28 a 31 maio • 2026