

MENÚS NAVIDEÑOS

depikofino

Menu nº 1

Para abrir boca

Jamón ibérico de bellota.
Queso en aceite de romero.
Salchichón y chorizo de bellota
Mini canelón de espinacas con mouse de anchoas.
Empanadillas niponas de verduras y langostinos con mayonesa de kimche.

Continuamos

Surtido de croquetas caseras de:
Bacalao, boletus y parmesano y caña de lomo

Seguimos

Risotto de de shitakes y torta del Casar con codillo asado y su salsa.

Elegimos entre

Carrillada ibérica en salsa de Pedro Ximénez con chips de boniatos
o
Bacalao en tempura con alioli de tío Pepe.

Postres

Surtido de minipastelitos.

Bebidas

Vinos de la casa,
cerveza
y refrescos

PRECIO 28€
CON UNA COPA 32€

Menu nº 2

Para abrir boca

Jamón ibérico de bellota.
Queso en aceite de romero.
Salchichón y chorizo de bellota.
Mini canelón de carrillada de ternera con ideazabal y setas.
Tacos de cazón en adobo con guacamole.

Continuamos

Foie micuit con compota de manzana.

Seguimos

Risotto de de shitakes y torta del Casar con codillo asado y su salsa.

Elegimos entre

Solomillo de vaca rubia gallega con escalopa de Foie a la plancha.
o
Ventresca de pez espada con hoisin y salsa de manzana verde

Postres

Surtido de minipastelitos.

Bebidas

Vinos de la casa,
cerveza
y refrescos

PRECIO 33€
CON UNA COPA 37€

Todos los platos son a compartir uno por cada cuatro comensales excepto el último a elegir entre carne o pescado. Precios IVA incluido.

LE OFRECEMOS LA POSIBILIDAD DE CONTRATAR **BARRA LIBRE**
Tlfn. de reserva 954.532.957 www.depikofino.com