

MENÚS NAVIDEÑOS



Menu nº 1

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.
Hakao vietnamita de verduras y langostinos
con mayonesa de kimche.

Continuamos

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

Seguimos

Arroz negro con gambones y alioli de manzana.

Elegimos entre

Solomillo ibérico con crema setas
o
Ventresca de pez espada
con hoisin y salsa de manzana verde

Postres

Surtido de minipastelitos.

Bebidas

Tintos de crianza
Blancos de rueda secos y semidulces
cerveza
y refrescos

PRECIO 30€
CON UNA COPA 34€

Menu nº 2

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.
Tacos de cazón en adobo con guacamole.

Continuamos

Foie micuit con compota de manzana.

Seguimos

Arroz negro con gambones y alioli de manzana.

Elegimos entre

Entrecot de vaca alpina con 30 días
de maduración.
o
Lomo de bacalao con salsa de ajo asado

Postres

Surtido de minipastelitos.

Bebidas

Tintos de crianza
Blancos de rueda secos y semidulces,
cerveza
y refrescos

PRECIO 35€
CON UNA COPA 39€

Todos los platos son a compartir uno por cada cuatro comensales
excepto el último a elegir entre carne o pescado. Precios IVA incluido.
Toda la bebida que ofrecemos está incluida desde el comienzo de la comida hasta que se sirven los postres.

Tlfno. de reserva 954.532.957 www.depikofino.com