



RESTAURANTE - VINOTECA

# *D*evinym*s*

Avda. Nuestra Sra. de Fátima, 86 - 28047 MADRID - Telf.: 91 462 88 28

# Menú Celebraciones 1

*Menú no válido viernes y sábado noche, y domingo a medio día*

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Ensalada de salmón con vinagreta de cítricos*

*Croquetas caseras de jamón ibérico*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Entrecot (250gr) con patatas panadera y pimientos de Padrón*

---

*Dorada al horno con patatas asadas*

*Postres caseros  
(a elegir entre)*

*Arroz con leche, flan, creps de salsa de chocolate con nueces  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Tinto Rioja (una botella para cada tres personas)*

***Precio por persona 21€  
IVA Incluido***

# Menú Celebraciones 2

*Menú no válido viernes y sábado noche, y domingo a medio día*

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Ensalada de queso de cabra gratinado con vinagreta de miel y mostaza  
con nueces*

*Buñuelos de bacalao con Alioli*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Carrillada de ternera en salsa con patatas*

---

*Emperador a la plancha con Alioli y patatas al vapor*

*Postres*

*Flan casero de caramelo con nata  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Blanco de Rueda, Tinto Rioja (una botella para cada tres personas)*

*Precio por persona 22€  
IVA Incluido*

# Menú Celebraciones 3

*Menú no válido viernes y sábado noche, y domingo a medio día*

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Ensalada de queso de cabra gratinado con vinagreta de miel y mostaza  
con nueces*

*Croquetas caseras de setas con patatas paja*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Solomillo ibérico de cerdo con salsa de setas y patatas panadera*

---

*Lomo de bacalao al horno con patatas torneadas*

*Postres*

*Flan casero de caramelo con nata  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Blanco de Rueda, Tinto Rioja (una botella cada tres personas)*

*Precio por persona 23€  
IVA Incluido*

# Menú Celebraciones 4

*Menú no válido viernes y sábado noche, y domingo a medio día*

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Ensalada Devinums  
(lechugas variadas, queso brie frito, nueces, bacón y vinagreta de frambuesa)*

*Croquetas caseras de jamón y queso*

*Huevos estrellados con chistorra y pimientos verdes fritos*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Entrecot (250gr) con patatas panadera y pimientos de Padrón*

---

*Lomos de Lubina a la bilbaína con ensalada de roble*

*Postres*

*Tarta de Chocolate  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Tinto Rioja (una botella cada tres personas)*

*Precio por persona 24€  
IVA Incluido*

# *Menú Celebraciones 5*

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Surtido de ibéricos  
(lomo, queso, chorizo y jamón con pan tumaca)*

*Croquetas caseras de jamón ibérico*

*Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de piquillo*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Entrecot (320gr) con patatas panadera y pimientos de Padrón*

---

*Bacalao a la bilbaína con patatas al horno*

*Postres  
(a elegir entre)*

*Tarta de queso con frambuesa o de dulce de leche con queso*

*Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Tinto Rioja crianza (una botella cada tres personas)  
Licores variados*

*Precio por persona 30€  
IVA Incluido*

# Menú Celebraciones 6

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Ensalada de queso de cabra gratinado con vinagreta de miel y mostaza  
con nueces*

*Croquetas caseras de jamón ibérico*

*Revuelto de bacalao con patatas paja*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Chuletón (500gr) con patatas panadera y pimientos de Padrón*

---

*Dorada al horno con romero y patatitas*

*Postres*

*Tarta milhojas de crema y nata  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Tinto Rioja Crianza (una botella cada tres personas)  
Licores variados*

***Precio por persona 32€  
IVA Incluido***

# Menú Celebraciones 7

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Surtido de ibéricos  
(lomo, queso, chorizo y jamón con pan tumaca)*

*Ensalada de gulas y gambas*

*Taquitos de bacalao con confitura de tomate*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Secreto ibérico con salsa de frutos del bosque y graten de patatas al horno*

---

*Bacalao a la bilbaína con patatas panadera*

*Postres*

*Surtido de postres  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Tinto Rioja crianza (una botella cada tres personas)  
Licores variados*

**Precio por persona 36€  
IVA Incluido**



# *Menú Celebraciones 8*

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Fuente de queso curado y jamón con pan tumaca*

*Chipirones a la plancha con aceite de albahaca*

*Croquetas caseras de jamón ibérico*

*Langostinos crujientes con salsa romesco*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Entrecot con patatas panadera y pimientos de Padrón*

---

*Bacalao a la bilbaína con pimientos asados*

*Postres*

*Tarta de tiramisú  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Blanco de Rueda Verdejo, Tinto Rioja crianza  
(una botella cada tres personas)*

*Precio por persona 37€  
IVA Incluido*

# Menú Celebraciones 9

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Surtido de ibéricos  
(Caña de lomo, queso manchego curado, chorizo y jamón con pan tumaca)*

*Chopitos a la andaluza*

*Huevos estrellados con jamón ibérico*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Pierna de cordero con patatas panadera y ensalada mixta  
(el cordero es sólo por encargo, se tiene que confirmar el número de comensales aproximadamente)*

---

*Rape al horno con champiñón*

*Postres*

*Leche frita con helado de canela  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Tinto Ribera del Duero (una botella cada tres personas)  
Licores variados*

***Precio por persona 37€  
IVA Incluido***

# Menú Celebraciones 10

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Tarrina de foie con mermelada de frambuesa y tostadas*

*Ensalada de recula con jamón de pato y lascas de queso parmesano*

*Champión al horno relleno de gulas*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Rabo de toro estofado con patatitas*

---

*Lubina a la espalda con patatas asadas*

*Postres*

*Tarta de hojaldre, crema y frutas  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Tinto Losada del Bierzo Mencía (una botella cada tres personas)  
Licores variados*

***Precio por persona 37€  
IVA Incluido***

# Menú Celebraciones 11

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Surtido de ibéricos  
(Caña de lomo, queso manchego curado, chorizo y jamón con pan tumaca)*

*Croquetas caseras de jamón*

*Pulpo a la gallega*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Solomillo de ternera a la pimienta verde con patatas panadera*

---

*Lubina a la bilbaína con ensalada de roble*

*Postres*

*Tarta de queso con frambuesa  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Blanco Albariño, Tinto Rioja crianza (una botella cada tres personas)  
Licores variados*

***Precio por persona 38€  
IVA Incluido***

# *Menú Celebraciones 12*

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Fuente jamón ibérico y caña de lomo con pan tumaca*

*Croquetas caseras de jamón*

*Gambas a la plancha*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Solomillo de ternera con salsa de pimienta y patata asada*

---

*Brochetas de merluza con verduritas y arroz basmatiz*

*Postres*

*Surtido de postres  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Blanco de Rueda Verdejo, Tinto Ribera del Duero crianza  
(una botella cada tres personas)*

*Precio por persona 38€  
IVA Incluido*

# *Menú Celebraciones 13*

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Surtido de ibéricos  
(Caña de lomo, queso manchego curado, chorizo y jamón con pan tumaca)*

*Morcilla de Burgos con salsa de tomate casero*

*Dados de merluza a la romana con confitura de pimientos rojos asados  
y jamón*

*Langostinos cocidos dos salsas*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Chuletón de buey (500gr) con patatas fritas y pimientos de Padrón*

---

*Lomos de bacalao con alioli crujiente acompañado de tomates al horno*

*Postres*

*Tarta de chocolate con helado de turrón  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Blanco de Rueda, Tinto Rioja tempranillo (una botella cada tres personas)*

*Precio por persona 40€  
IVA Incluido*

# Menú Celebraciones 14

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Ensalada de queso de cabra gratinado con vinagreta de miel y mostaza  
con nueces*

*Foie mi-cuit con tostaditas y mermelada de frambuesa*

*Brochetas de pulpo y patatitas a la gallega*

*Buñuelos de bacalao con alioli*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Solomillo de ternera a la pimienta o al cabrales con patatas panadera*

---

*Lomos de merluza en salsa verde y espárragos blancos*

*Postres*

*Suflé de chocolate templado con helado de vainilla  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Blanco de Rueda, Tinto Rioja tempranillo (una botella cada tres personas)*

**Precio por persona 42€  
IVA Incluido**

# *Menú Celebraciones 15*

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Fuente de queso manchego y caña de lomo ibérica con pan tumaca*

*Habitas salteadas con jamón y huevos escalfados*

*Croquetas caseras de jamón*

*Adobo andaluz con alioli*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Chuletón (500gr) con patatas panadera y pimientos de Padrón*

---

*Lomos de atún a la plancha con reducción balsámica y graten de patatas*

*Postres*

*Surtido de postres  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Tinto Rioja crianza (una botella cada tres personas)  
Licores variados*

***Precio por persona 42€  
IVA Incluido***



# *Menú Celebraciones 16*

*Entrantes para compartir  
(un plato por cada cuatro comensales)*

*Surtido de ibéricos  
(lomo, queso, chorizo y jamón con pan tumaca)*

*Tarrina de Foie mi-cuit con confitura de naranja y tostaditas*

*Vieira gratinada (individual)*

*Segundo plato  
(a elegir entre)*

*Solomillo de ternera al gusto (cabrales, pimienta verde o setas)  
con graten de patatas*

---

*Bacalao confitado con pisto manchego y patatas cocidas*

*Postres*

*Profiteroles con chocolate caliente  
Café*

*Bebidas*

*Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)  
Tinto Ribera del Duero (una botella cada tres personas)  
Licores variados*

***Precio por persona 42€  
IVA Incluido***

# *Menú Infantil Celebraciones 1*

## *Primer plato*

*Espaguetis boloñesa*

## *Segundo plato*

*Escalope de ternera con patatas fritas*

## *Postres*

*Tarta de Chocolate*

*Bolsa de gominolas*

## *Bebidas*

*Refrescos*

*Agua*

*Precio por niño 14€  
IVA Incluido*

# *Menú Infantil Celebraciones 2*

## *Primer plato*

*Plato variado con nuggets caseros de pollo, croquetas caseras de jamón y embutidos*

## *Segundo plato*

*Entrecot con patatas fritas*

## *Postres*

*Tarta de chocolate  
Bolsa de gominolas*

## *Bebidas*

*Refrescos  
Agua*

*Precio por niño 19€  
IVA Incluido*

# *Menú Infantil Celebraciones 3*

## *Primer plato*

*Plato variado con jamón, chorizo, croquetas caseras de jamón y nuggets caseros de pollo*

## *Segundo plato*

*Chuletillas de lechal con patatas fritas*

## *Postres*

*Tarta de Chocolate  
Bolsa de gominolas*

## *Bebidas*

*Refrescos  
Agua*

*Precio por niño 24€  
IVA Incluido*

---

*Todos los menús se pueden modificar a gusto del cliente.*

*Puede diseñar su propio menú a medida, le damos presupuesto sin compromiso.*