



RESTAURANTE - VINOTECA

*D*evinym



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

Menú Navidad 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 Navidad 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 Navidad 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 Navidad 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 Navidad 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 dulce de leche

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 Navidad 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 Navidad 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 Navidad 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 Navidad 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

Dulces navideños

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 Navidad 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

Champiñón 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

Dulces navideños

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 Navidad 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

Dulces navideños

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 Navidad 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

Dulces navideños

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 Navidad 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

Dulces navideños

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 Navidad 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

Dulces navideños

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 Navidad 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

Dulces navideños

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 Navidad 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
Dulces navideños
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 Navidad 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 Navidad 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 Navidad 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.