



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

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

*Ensalada de salmón con vinagreta de cítricos
Revuelto de Morcilla con piñones
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)*

*Creps con 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 26€
IVA Incluido*

Menú Celebraciones 2

Menú no válido viernes y sábado noche

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

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

Champiñones al horno con gulas

Buñuelos de bacalao con Alioli

*Segundo plato
(a elegir entre)*

Carrillada de ternera en salsa con patatas

Lubina a la Bilbaína con patatas panadera

Postres

Tarta de milhojas con nata y crema

Café

Bebidas

Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)

Blanco de Rueda, Tinto Rioja (una botella para cada tres personas)

***Precio por persona 26€
IVA Incluido***

Menú Celebraciones 3

No válidos viernes y sábado noche, y domingo

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

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

*Langostinos crujientes con salsa romesco
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 28€
IVA Incluido*

Menú Celebraciones 4

Menú no válido viernes y sábado noche

*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 con crema de vainilla
Café*

Bebidas

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

*Precio por persona 28€
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 32€
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 35€
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 Rjoja crianza (una botella cada tres personas)
Licores variados*

***Precio por persona 38€
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 39€
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 39€
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

Champiñón al horno relleno de guisantes

*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 39€
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 40€
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 40€
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 42€
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 44€
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 44€
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 44€
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 16€
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 21€
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 26€
IVA Incluido*

Todos los menús se pueden modificar a gusto del cliente.

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

Precios en vigor desde el 11.10.21