

# MENÚS de NAVIDAD

## depikofino

### Menú nº 1

#### Para abrir boca

Tartar de  
Jamón ibérico de bellota.

Mini canelón de carrillada  
de ternera con idiazabal.

Gyosas de verduras  
y pollo con mayokimche.

#### Continuamos

Surtido de croquetas caseras de  
bacalao,boletus-parmesano y caña de lomo

#### Seguimos

Noodles con gambones y pilpil agridulce.

#### Elegimos entre

- Brioche con costilla ibérica  
asada y BBQ en su jugo.
- Raviolis de salmón y espinacas  
con crema de payoyo y eneldo.

#### Postres

Surtido de minipastelitos.

#### Bebidas

Tintos de crianza.  
Blancos secos y semidulces.  
Cerveza y refrescos.

PRECIO 38€

### Menú nº 2

#### Para abrir boca

Tartar de  
Jamón ibérico de bellota.

#### Continuamos

Bao de langostinos con curry.  
Croquetas de gambas al ajillo.

#### Seguimos

Arroz meloso de ibéricos con  
verduritas, queso y huevos fritos.

#### Elegimos entre

- Solomillo ibérico al mojo
- Lomo de bacalao confitado  
con crema de ajo suave.

#### Postres

Surtido de minipastelitos.

#### Bebidas

Tintos de crianza.  
Blancos secos y semidulces.  
Cerveza y refrescos.

PRECIO 42€

### Menú nº 3

#### Para abrir boca

Tartar de  
Jamón ibérico de bellota.

#### Continuamos

Ostra de Arcachón y cava.  
Gambas al ajillo de pimentón.

#### Seguimos

Arroz meloso con bogavante.

#### Finalizamos

- Lomo de vaca simmental con  
30 días de maduración  
(200grs. aprox.)  
y guarnición de papas al mojo  
con verduras asadas.
- Lomo de lubina con micropisto  
y reducción de oloroso.

#### Postres

Tocino de "suelo"

#### Bebidas

Tintos de crianza.  
Blancos secos y semidulces.  
Cerveza y refrescos.

PRECIO 55€

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

Tlfno. de reserva 954.532.957 [www.depikofino.com](http://www.depikofino.com)