

d'platos

*Por una Navidad
#NaturalmenteSalvaje*



Menús de Navidad

*d'platos: donde tradición y vanguardia
se reinventan en cada plato.*

dplatos.es

d'platos

Amigos & Sabores

Menú de Navidad I

¿Por qué elegir este Menú?

1. Creatividad gourmet: sabores navideños y técnicas modernas para sorprender a todos.

2. Ideal para compartir: entrantes al centro para un ambiente festivo y cercano.

3. Toque distintivo: ingredientes selectos y presentaciones elegantes en cada plato.

Aperitivo de bienvenida

Tartar de calabacín.

Entrantes a compartir

(cada 4 pax)

- Falso maki roll de atún con aguacate y mayonesa de soja dulce.
- Carpaccio de melocotón con rúcula, cebolla encurtida, daditos de melón, queso de cabra caramelizado y aceite de avellanas.
- Brioche con cremoso de calabaza, queso crema, queso curado, salchichón ibérico y papada tostada.

Pescado

- Salmón marinado con remolacha asada, salsa de coco y cebollino crujiente.

Carnes

- Canelones de rabo de toro trufado con bechamel suave gratinado con lascas de parmesano.

Postre

- Chessebrownie con helado de capuccino



Y bebidas ilimitadas hasta el postre...

Cerveza de barril Alhambra Especial,
Vino Tinto Muñana (vino local granadino),
vino blanco Rueda Verdejo, Refrescos,
Agua Mineral Solán de Cabras.



42€

d'platos

La Gran Familia

Menú de Navidad II

¿Por qué elegir este Menú?

1. Pequeños grandes detalles: ingredientes especiales que hacen de cada bocado una experiencia diferente.

2. Para compartir: entrantes pensados para disfrutar juntos y crear momentos únicos.

3. Sabores divertidos: platos originales que harán sonreír a todos en la mesa.

Aperitivo de bienvenida

Tartar de calabacín.

Entrantes a compartir

(cada 4 pax)

- Carpaccio de solomillo de vacuno con vinagreta de cítricos, rúcula, parmesano y anacardos tostados.
- Canelones de bacalao al pil pil de pimientos rojos asados, bechamel violeta y parmesano crujiente.
- Tosta de brioche a la mantequilla tostada con queso ricota a la trufa y anchoa.

Pescado

- Lomo de gallineta a la mantequilla negra con puré de patatas, cítrico y vinagreta de ajo tostado con piñones.

Carnes

- Carrillera de ternera con salsa de boletus, cremoso de boniato y castañas caramelizadas.

Postre

- Chessebrownie con helado de capuccino



Y bebidas ilimitadas hasta el postre...

Cerveza de barril Alhambra Especial,
Vino Tinto Muñana (vino local granadino),
vino blanco Rueda Verdejo, Refrescos,
Agua Mineral Solán de Cabras.



45€