

# DeVinis

## Especialidades del Chef

### Primeros

- ENSALADAS VARIADAS (consulte nuestras variedades del día) 10€
- TEMPURA de VERDURAS de TEMPORADA 12€
- NACHOS con GUACAMOLE 11€
- NOODLES con LANGOSTINOS y VERDURAS al WOOK 13€
- CROQUETAS CREMOSAS de JAMÓN IBERICO 12€
- LANGOSTINOS CRUJIENTES con SALSA de YOGURT y MENTA 14€
- RISOTTO de BOLETUS con QUESO PARMESANO y ACEITE TRUFA BLANCA 16€
- HUEVOS al PLATO de CORRAL con AJETES y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS 12€
- BERENJENA RELLENA de ESPINACAS, PUERRO y QUESO RICOTA V 13€

### Segundos

- LOMO ALTO DE TERNERA GALLEGA A LA BRASA 500 GRAMOS (PARA 2) 35€
- LOMO ALTO DE TERNERA GALLEGA A LA BRASA DE 250 GRAMOS 17€
- MAGRET de PATO al HORNO con SALSA de CITRICOS 400 GRAMOS(para 2) 25€
- HAMBURGUESA de TERNERA GALLEGA al ESTILO DeVinis 15€
- BROCHETAS de POLLO con TERIYAKI, ARROZ y VERDURAS SALTEADAS 3 ud) 15€
- LOMO MERLUZA de PINCHO al HORNO 17€
- TEMPURA de PESCADO del DIA 15€
- MEJILLONES con AJOS CONFITADOS al CURRY 16€

Variedad de postres caseros y helados variados