



Don Diego
JAPAN & PERU FUSION FOOD

Menús Navidad / Christmas Menus

Todos los menús incluyen dos bebidas por comensal // All the menus include two drinks per guest

Reservas // Book

682 63 13 23 - 666 55 19 89

MENÚ 1 / 35€

Entrantes/Starters | Para compartir / To share

Tempura Mixta con Langostinos y Verduras // Tempura Mix with Vegetables and Prawns

Ceviche de Lubina, Pulpo y Langostinos // Marinated Sea Bass with Octopus and Prawns

Croquetas de Calamar de Potera con Mayonesa de Wasabi // Squids Croquets with Wasabi Mayonnaise

Arroz Meloso con Lemongrass y Almejas Chirlas // Creamy Rice with Lemongrass and Clams

Solomillo Ibérico de Cerdo con Curry Tailandés // Iberian Pork with Thai Curry

Causa Limeña con Cangrejo // Mashed Potatoes with Avocado and Crab

Surtido Postres/Mix Dessert



MENÚ 2 / 35€

Entrantes/Starters | Para compartir / To share

Tempura Mixta de Langostinos y Verduras // Mix Tempura with Prawns and Vegetables

Papas a la Huancaína con Langostinos // Potatoes Peruvian Style with Prawns

Discos de Falafel con Salsa Rocotto // Falafel with Spicy Rocotto

Pad Thai Mixto de Langostinos y Vieiras // Mix Pad Thai with Prawns and Scallops

Solomillo Cerdo Ibérico con Curry Tailandés // Iberian Pork with Thai Curry

Causa Limeña con Cangrejo // Mashed Potatoes with Avocado and Crab

Surtido Postres/Mix Dessert



MENÚ 3 / 45€

Aperitivo/Apetizer

Sopa Toom Yum Picante con Langostinos y Champiñones //
Spicy Toom Yum Soup with Mushrooms and Prawns

Entrantes/Starters | Para compartir / To share

Tempura Mixta de Gambones y Gallo // Mix Tempura with King Prawns and Johndory
Pad Thai con Solomillo Ternera Picante // Spicy Pad Thai with Beef
Causa Limeña con Pato // Mashed Potatoes with Duck

Segundos/Main Courses | A elegir / To choose

Solomillo Cerdo Ibérico relleno de Anacardos sobre Tempura de Kale con Salsa Tailandesa Agridulce //
Iberian Pork with Cashew with Kale Tempura & Sweet and Sour Sauce

-

Dorada con Curry Rojo Tailandés y Langostinos sobre Tamago Japonés //
Seabream and Prawns with Red Thai Curry and Japanese Omelette

Surtido Postres/Mix Dessert



MENÚ 4 / 45€

Aperitivo/Apetizer

Vichyssoise Picante con Yuca Crujiente // Spicy Vichyssoise with Crunchy Yuca

Entrantes/Starters | Para compartir / To share

Tempura Mixta con Gambones y Gallo // Mix Tempura with Prawns and Johndory
Causa Limeña con Pato // Mashed Potatoes with Avocado and Duck
Arroz Chaufa con Secreto Ibérico y Setas del Monte //
Peruvian Rice with Iberian Pork and Wild Mushrooms

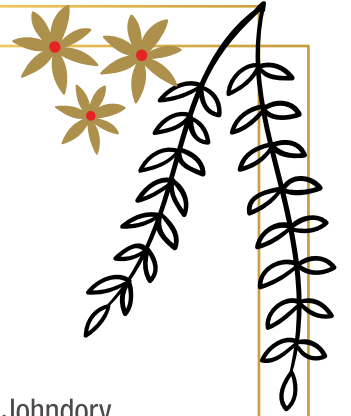
Segundos/Main Courses | A elegir / To choose

Medallones de Entrecot con Patata Asada y Salsa Bearnesa //
Entrecot Rings with Bacon, Barbecue Potatoes with Bearnesa Sauce

-

Milhoja de Lubina con Almejas de Carril y Crema de Albariño //
Seabass Mille-feuille with Big Clams and Albariño Sauce

Surtido Postres/Mix Dessert





MENÚ 5 / 65€

Aperitivo/Apetizer

Crema de Nécoras con Vermicelli Crujiente // Velvet Swimcrab Cream with Crunchy Glass Noodles

Entrantes/Starters | Para compartir / To share

Queso Payoyo con Mermelada de Mango // Payoyo Cheese with Mango Jam

Langostinos de Sanlúcar a la Sal // Grilled Sanlúcar Big Prawns

Tataki de Atún Rojo con Ikura // Tuna Tataki with Ikura

Primeros Platos/First Main Courses

Bogavante a la Plancha o Termidor // Grilled or Termidor Crawfish

**Minicóctel: Soberte de Sake y Arándanos // Mini Cocktail: Sake and Cranberries Frozen*

Segundos Platos/Second Main Courses | A elegir / To choose

Filet Miñón con Seta Shitake y Parmentiere de Patata //

Beef Steak with Shitake and Potatoes Parmentiere

-

Gallo en Tempanyaki con Wok Tailandés de Bimi y Espárragos Trigueros //

Johndory in Tempanyaki with Thai Wok

Surtido Postres/Mix Dessert



MENÚ 6 / 65€

Aperitivo/Apetizer

Crema de Centollo con Lágrimas de Langostinos en Tempura // Big Crab Hot Cream with Prawns in Tempura

Entrantes/Starters | Para compartir / To share

Queso Payoyo con Mermelada de Mango // Payoyo Cheese with Mango Jam

Langostinos de Sanlúcar a la Sal // Grilled Big prawn Sanlúcar

Primer Plato/First Main Courses

Gamba Roja Buttertín o a la Plancha // Grilled or Buttertín Red Prawn

Segundos Platos/Second Main Courses | A elegir / To choose

Cordero Lechal a baja temperatura con Revuelto de Patatas Peruanas con Jamón Ibérico y Salsa Romesco //

Baby Lahm with Peruvian Potatoes, Iberian Ham and Romesco Sauce

-

Suprema de Rodaballo con Crema Nikkei de Mejillones y Gambones con Tartiflex de Patata

// Turbot with Mussel and Prawns and Potatoes

Surtido Postres/Mix Dessert

