
DINGO

ALL DAY DINING

VELÁZQUEZ 2021

ENTRANTES

Gazpacho de Changurro

Ensalada de Tomate con Ventresca

Paletilla Iberica de Bellota y Queso Manchego Añejo

Pulpo al Carbon con Parmentier Trufada y Cebolla Encurtida

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de al Carbón con Patata Panadera

O

Atún Rojo Fileteado con Puré de Yuca y Germinados

POSTRE

Cookie con Helado de Vainilla

BODEGA

PALACIO DE BORNOS (DO. Rueda)

VIÑA SATURNIA (DO. Rioja)

Cerveza y Agua Mineral

PVP 59 € IVA INCLUIDO

DINGO

ALL DAY DINING

GOYA 2021

ENTRANTES

Ensalada de Espinacas con Tomate Seco ,Pollo Crispi y Vinagreta de Miel y Mostaza

Croquetas de Pulled Pork

Nachos con cheddar frijoles y chili dulce

PLATO PRINCIPAL

Costillas Melosas con Salsa BBQ

O

Lomo de Salmón al Carbón con Verduras y Salsa Remoulade

POSTRE

Arena de Bizcocho de Zanahoria con Crema de Queso y Lima

BODEGA

PALACIO DE BORNOS (DO. Rueda)

VIÑA SATURNIA (DO. Rioja)

Cerveza y Agua Mineral

PVP 33€ IVA incluido

DINGO

ALL DAY DINING

SOROLLA 2021

ENTRANTES

Tartar de Salmon con Aguacate y Algas Wakame

Burrata con Tomate y Pesto Genoves

Croqueta de Pulled Pork

Esparragos trigueros con shitake y lascas de parmesano

PLATO PRINCIPAL

RIB EYE 350 gr de Lomo Alto de Rubia Gallega con Patatas Panaderas

O

Lomo de Bacalao Confitado con Pure de Yuca y Germinados

POSTRE

Torrija con Helado de Arroz con Leche

BODEGA

PALACIO DE BORNOS (DO. Rueda)

VIÑA SATURNIA (DO. Rioja)

Cerveza y Agua Mineral

PVP 45€ IVA incluido

DINGO

ALL DAY DINING

MURILLO 2021

ENTRANTES

Ensaladilla de Patata Asada con Bonito del Norte y Ali Oli de Ajo Negro

Carpaccio de Ternera con rucula , trufa y parmesano

Croquetas de Pulled Pork

Calamares a la Andaluza con Mayonesa Picante

PLATO PRINCIPAL

Merluza de Pincho con Verduras y Parmentier

O

Lagarto Iberico con Ensalada de Tomate y Cebolla Morada

POSTRE

Brownie con Helado de Vainilla

BODEGA

PALACIO DE BORNOS (DO. Rueda)

VIÑA SATURNIA (DO. Rioja)

Cerveza y Agua Mineral

PVP 39€ IVA INCLUIDO

DINGO

ALL DAY DINING

CÓCTEL GALICIA 2021

APERITIVOS FRÍOS

Tataki de Pato con Vinagreta de Frutos Secos

Mini Ensaladilla con Ali Oli de Ajo Negro

Sashimi de Salmon de Alaska con algas Wakame

Conos de Foie con Cebolla Caramelizada

APERITIVOS CALIENTES

Fingers de Pollo con mostaza y miel

Mini Croquetitas de Pulled Pork

Bocaditos de Brie con Confitura de Tomate y Albahaca

Dingo Burger con Queso Cheddar

POSTRES

Brownie de Chocolate

NY Cheesecake

BODEGA

Selección de Vinos

Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

PVP 36€ IVA incluido

DINGO

ALL DAY DINING

CÓCTEL SEVILLA 2021

APERITIVOS FRÍOS

Ensalada de Jamon Iberico con Tomate y Salmorejo

Pollo de Corral en Escabeche de Verduras

Conos de Tartar de Salmon con Guacamole

Ceviche de Gulas y Gambas

APERITIVOS CALIENTES

Wrap de Pulled pork con Ensalada de Col

Cigarrillos de Morcilla con Manzana y Canela

Mini Croquetitas de jamon iberico

Crispi Calamari con Mayonesa Picante

Dingo Burger de Angus con Cheddar

POSTRES

Brownie con Salsa de Vainilla

Crumble de Zanahoria con Cremoso de Queso y Lima

BODEGA

Selección de Vinos

Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

PVP 41€ IVA incluido

DINGO

ALL DAY DINING

CÓCTEL MADRID 2021

APERITIVOS FRÍOS

Paletilla de Jamon Iberico con Picos Artesanos
Steak Tartar Clasico
Pastel de Changurro con Caviar de Wasabi
Ceviche de Gambon con Leche de Tigre
Salmon Ahumado con Queso al Eneldo

APERITIVOS CALIENTES

Tortillitas de Camarones Artesanas
croquetas de boletus artesanas
Gambas Orly
rissoto de centollo con parmesano
Brocheta de Solomillo Teriyaki
Hamburguesa Cafe Paris con Queso Brie Cebolla caramelizada y Espinacas

POSTRES

Vasito de Frutas con Mascarpone
Dados de Brownie con Vainilla al Bourbon

BODEGA

Selección de Vinos
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

PVP 46€ IVA incluido