



picoted
restaurant &
tapas-bar

menú de navidad

Als Tisch-Bufferet
inklusive Beilagen

Plato de entremés

kalte Platte mit Jamón Ibérico Pata negra,
Salchichón Iberico, Queso Manchego, Queijo Serra
da Estrela velho und Früchtebrot



Berberechos al Txacoli

Herzmuscheln baskischer Art in Weißwein

Carpaccio de Pulpo
Oktopus Carpaccio

Cordero P.X.

Lammkeule aus dem Ofen an Orangen-
Pedro Ximénez- Reduktion

Cerdo „Duroc“ al horno

Schweinebraten vom Thüringer „Duroc“ mit
Feigen und Zimt



Misto de peixe

Fischteller mit Doraden - und Lachsfilet,
Gambas, Baby-Calamari, Muscheln

Rollo de Col

Wirsingkohl-Rolle mit getrocknete Tomaten-
Stampfkartoffelfüllung, gratiniert mit Ziegenkäse

Flan de Turrón

typisch spanisches Dessert mit Mandel



34,00 € p.P.

(ab 10 Personen möglich !)