

De la **A** a la **Z**  
CATERING  
Y EVENTOS



## Platos Preparados Navidad

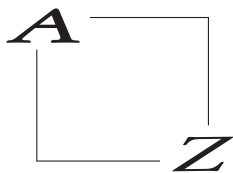
**Platos preparados para recoger en nuestro obrador.**  
**Los precios están calculados para 6 personas, salvo indicación contraria.**  
**IVA incluido**

### **Aperitivos**

Jamón Delantero Ibérico de Bellota, sobre al vacío 200 g. ....	31,00 €
Lomo Ibérico de Bellota, sobre al vacío 200 g. ....	31,00 €
Queso Manchego Puro de Oveja (cortado en triángulos) 200 g. ....	19,00 €
Roll de Pollo a la Soja y Canónigos – bandeja de 24 uds. ....	30,00 €
Roll de Bonito con Rúcula y Tomate Confitado – bandeja de 24 uds. ....	30,00 €
Salmón Ahumado con Salsa Miel y Mostaza – bandeja de 24 brochetas. ....	56,00 €
Foie Gras Pato Entero Mi-Cuit, pieza 350 g. ....	54,00 €
Foie Gras Oca Entero Mi-Cuit, pieza 350 g. ....	99,00 €

### **Entrantes**

Consomé casero, 2 lts. ....	54,00 €
Sopa de Pescado 2 lts. ....	68,00 €
Sopa de Cebolla Francesa al Gratén 2 lts. ....	68,00 €
Crema Fina de Puerros con Vieiras 2 lts. ....	68,00 €
Crema de Nécora 2 lts. ....	74,00 €
Crema de Carabineros 2 lts. ....	74,00 €
Crema de Calabaza al Curry 2 lts. ....	68,00 €
Quiche de Cebolla y Bacon (8-10 personas). ....	35,00 €
Quiche de Cecina y Orejones (8-10 personas) ....	39,00 €
Quiche de Salmón Ahumado con Espárragos Trigueros (8-10 pers.) ....	39,00 €
Tatin de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada (8-10 personas). ....	35,00 €
Alcachofas Rellenas de Ibérico y Foie ....	78,00 €
Lasagna de Changurro y Langostinos ....	103,00 €
Canelones de Pato con Salsa Hoisin ....	103,00 €
Verdinas Estofadas con Colas de Cigala ....	108,00 €
Raviolis de Foie con Salsa de Trufa. ....	78,00 €
Arroz con Cremoso de Hongos ....	78,00 €
Pastel de Verdura con Salsa Pomodoro (8 personas) ....	42,00 €
Salpicón de Marisco (langostinos, rape, pulpo y mejillones) ....	149,00 €



De la **A** a la **Z**  
CATERING  
Y EVENTOS



# Platos Preparados Navidad

## Platos principales

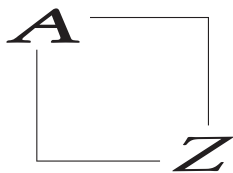
### **Pescados**

Salmón Ahumado Noruego Precortado (plancha 1,5 kg. Aprox.)	99,00 €
Salmón Ahumado Noruego Precortado (plancha 1 kg. Aprox.)	65,00 €
Tartare de Salmón con Aguacate	82,00 €
Tartare de Atún Rojo con Wasabi y Sésamo	108,00 €
Pastel de Merluza y Gambas 1 kg. (8 personas)	42,00 €
Pastel de Cabracho 1 kg. (8 personas)	43,00 €
Pastel de Centollo 1kg. (8 personas)	48,00 €
Pastel de Rape y Langostinos con Salsa Americana 1kg. (8 personas)	48,00 €
Lomos de Merluza con Almejas y Langostinos	S/M
Merluza Asada Rellena de Colitas de Gambas y Salsa de Mújol	S/M
Rape a la Americana	S/M
Pixin a la Bilbaina.	S/M
Salmón Macerado al Horno con Vinagreta de Aguacate	S/M
Salmón Croute	S/M
Bacalao a la Vizcaina	S/M
Bacalao Gratinado con Alioli	S/M
Langostinos al Curry	82,00 €
Caviar	S/M

### **Asados**

Poularda Rellena Trufada (rellena de Trufa y Frutos Secos) 12 raciones	182,00 €
Pavo Asado Relleno (12 raciones)	218,00 €
Roast-Beef Asado en su Jugo	96,00 €
Lomo Bajo al Whisky	96,00 €
Solomillo de Ternera Confitado a Baja Temperatura	164,00 €
Solomillo con Foie y Pedro Ximénez	168,00 €
Medallón de Solomillo Wellington con Salsa	178,00 €
Solomillo Ibérico Hojaldrado	95,00 €
Solomillo Ibérico Strogonoff	95,00 €
Timbal de Rabo de Toro Deshuesado	95,00 €

(Continúa)



De la **A** a la **Z**  
CATERING  
Y EVENTOS



## Platos Preparados Navidad

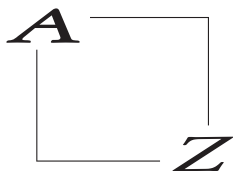
---

(Continuación de Asados)

Ternera Asada en su Jugo .....	86,00 €
Jarrete de Añejo Asado al PX .....	95,00 €
Capón en Pepitoria .....	95,00 €
Carrilleras Ibérica .....	77,00 €
Perdiz Estofada o Perdiz al Chocolate (media perdiz por pers.) .....	85,00 €
Supremas de Ave rellenas de Tomate y Albahaca .....	74,00 €
Supremas de Ave rellenas de Foie .....	74,00 €
Confit de Pato Braseado en Confitura de Higos .....	82,00 €
Magret de Pato con Frutos del Bosque y PX .....	82,00 €
Cochinillo Confitado con su Jugo .....	96,00 €
Jamón Braseado al Oporto (Entre 12 y 20 Raciones).....	157,00 €
Lomo de Cerdo Relleno de Ciruelas y Manzana con su Salsa .....	82,00 €
Cordero Confitado Deshuesado con Salsa al Romero .....	95,00 €

### **Guarniciones**

Confitura de Cebolla .....	24,00 €
Puré de Castañas.....	28,00 €
Puré de Manzana .....	24,00 €
Compota de Navidad (ciruelas, orejones, higos, pasas y almendras).....	47,00 €
Huevo Hilado .....	36,00 €
Cebollitas Glaseadas .....	31,00 €
Patatas a la Crema .....	27,00 €
Patatas Paja .....	27,00 €
Patatitas Parisien (con mantequilla y perejil) .....	27,00 €
Crema de Patata al Aceite de Trufa .....	31,00 €
Arroz Basmati o Arroz Salvaje Salteado con Pasas y Piñones.....	31,00 €
Pimientos de Piquillo Confitados .....	36,00 €
Cremoso de Boniato .....	31,00 €
Zanahorias Glaseadas.....	27,00 €
Verduritas Salteadas al Teriyaki.....	31,00 €



De la **A** a la **Z**  
CATERING  
Y EVENTOS



## Platos Preparados Navidad

### Postres

Tarta de Limón y Merengue (10 rac.)	33,00 €
Tarta Limón y Merengue (6 rac.)	24,00 €
Brownie de Chocolate Belga (6 raciones de 7 x 7 cm)	24,00 €
Brownie de Chocolate y Queso (6 raciones de 7 x 7 cm)	24,00 €
Brownie de Chocolate Blanco y Arándanos (6 raciones de 7 x 7 cm)	24,00 €
Tarta de Cerveza Guinness (10 rac.)	33,00 €
Tarta de Cerveza Guinness (6 rac.)	24,00 €
Carrot Cake (10 rac.)	33,00 €
Carrot Cake (8 rac.)	24,00 €
Tarta Fondant de Chocolate (10 rac.)	33,00 €
Tarta Fondant de Chocolate (8 rac.)	24,00 €
Tarta Cremosa de Queso (10 rac.)	40,00 €
Tarta Cremosa de Queso (6 rac.)	28,00 €
Tarta Tatin de Manzana (10 rac.)	33,00 €
Tarta Tatin de Manzana (6 rac.)	24,00 €
Tarta de Dulce de Leche (10 rac.)	33,00 €
Tarta de Dulce de Leche (6 rac.)	24,00 €
Tarta de Queso con Frambuesa (10 rac.)	33,00 €
Tarta de Queso con Frambuesa (6 rac.)	24,00 €
Tarta Árabe de Manzana (10 rac.)	33,00 €
Tarta Arabe de Manzana (6 rac.)	24,00 €
Tarta Suspiro de Chocolate (10 rac.)	33,00 €
Tarta Suspiro de Chocolate (6 rac.)	24,00 €
Tronco de Navidad (12 raciones)	48,00 €
Tarta Tres Leches (9 raciones de 7 x 7 cm.)	36,00 €

**Condiciones** Se recibirán encargos hasta el día 18 de Diciembre. Se podrán recoger los encargos en nuestro obrador del Polígono Industrial Ventorro del Cano (Calle Coslada 1 bis – Alcorcón) hasta el día 23 de Diciembre de 10:00 a 14:00 h. Envío a domicilio: 20 € por envío.

Forma de pago: 50% del total en concepto de señal en el momento de encargarlo 50% restante al recoger el encargo. Los pagos se realizarán en metálico. Los precios están calculados para 6 personas, salvo indicación contraria. Todos los precios llevan incluido el IVA.