

De la **A** a la **Z**
CATERING

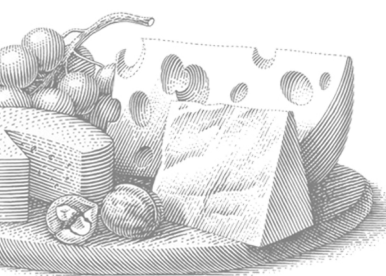


Relación de Platos Preparados Navidad 2025

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

APERITIVOS

Foie Gras Pato Entero Mi-Cuit, pieza 350 g.....	56,00 €
Foie Gras Oca Entero Mi-Cuit, pieza 180 g.....	52,00 €
Jamón Delantero Ibérico de Bellota, bandeja 400 g.....	55,00 €
Lomo Ibérico de Bellota, bandeja 400 g.	57,00 €
Roll de Pollo a la Soja y Canónigos – bandeja de 24 uds.....	27,00 €
Roll de Bonito con Rúcula y Tomate Confitado – bandeja de 24 uds.....	27,00 €
Salmón Ahumado con Salsa Miel y Mostaza – bandeja de 24 brochetas.....	51,00 €
Gildas de Anchoas y Boquerones – bandeja de 24 brochetas.....	48,00€
Selección de Quesos, con Uvas y Nueces – bandeja de 800 g.....	55,00€
Montadito de Bloc de Foie – bandeja de 24 uds.....	43,00€
Tatin de Tomate Confitado – bandeja de 24 uds.....	43,00€
Tatin de Queso de Cabra y Cebolla – bandeja de 24 uds.....	43,00€



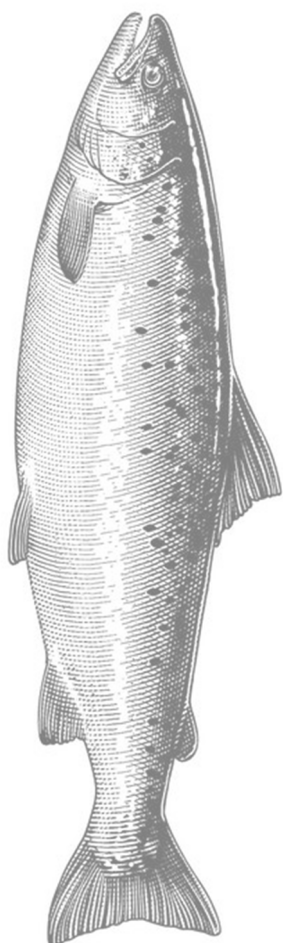
ENTRANTES



Alcachofas Rellenas de Ibérico y Foie	99,00€
Bisque de Marisco 2 lts.	74,00€
Canelones de Pato con Salsa Hoisin.....	96,00€
Consomé casero, 2 lts.	54,00€
Crema de setas, 2 lts.	68,00€
Crema de Calabaza al Curry 2 lts.	68,00 €
Lasagna de Changurro y Langostinos	96,00€
Quiche de Cebolla y Bacon (8-10 personas).....	36,00 €
Quiche de verduras (8-10 personas).....	36,00€
Raviolis de Foie con Salsa de Trufa	96,00 €
Sopa de Pescado 2 lts.	68,00 €
Sopa de Cebolla Francesa al Gratén 2 lts.....	60,00€
Aspic de Langostinos (8-10 personas).....	60,00
Vol-au-vent de Langostinos	60,00
Tatín de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada (8-10 personas).....	36,00€
Verdinas Estofadas con Colas de Cigala	96,00 €

PLATOS PRINCIPALES

Pescados.



Langostinos al Curry.....	84,00 €
Merluza Asada Rellena de Colitas de Gambas y Salsa de Mújol.....	S/M
Pastel de Centollo 1kg. (8 personas).....	48,00 €
Pastel de Rape y Langostinos con Salsa Americana 1 kg. (8 pers).....	48,00 €
Pastel de Merluza y Gambas 1 kg. (8 personas).....	43,00 €
Rape a la Americana.....	S/M
Salmón Ahumado Noruego Precortado (plancha 1,5 kg. Aprox.).....	99,00 €
Salmón Ahumado Noruego Precortado (plancha 1 kg. Aprox.).....	65,00 €
Salmón Macerado al Horno con Vinagreta de Aguacate.....	S/M
Salmón Croute.....	S/M
Tartare de Salmón con Aguacate	82,00
Tartare de Atún Rojo con Wasabi y Sésamo	108,00 €

Asados.



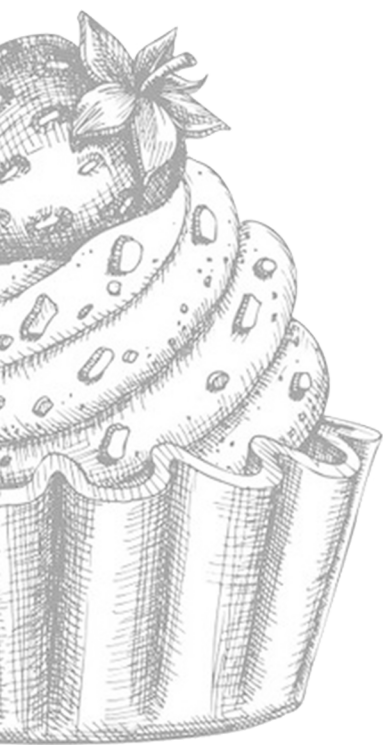
Capón en Pepitoria	95,00 €
Carrilleras Ibérica	89,00 €
Confit de Pato Braseado en Confitura de Higos	82,00 €
Cochinillo Confitado con su Jugo	108,00€
Cordero Confitado Deshuesado con Salsa al Romero.....	108,00 €
Jarrete de Añejo Asado al PX	95,00 €
Jamón Braseado al Oporto (Entre 12 y 20 Raciones).....	168,00 €
Pavo asado relleno (12 raciones)	190,00 €
Medallón de Solomillo Wellington con Salsa	180,00 €
Perdiz Estofada (media perdiz por pers)	88,00 €
Poularda Rellena Trufada (rellena de Trufa y Frutos Secos) 12 racs.....	190,00 €
Roast-Beef Asado en su Jugo.....	98,00 €
Solomillo de Ternera Confitado a Baja Temperatura (medallón).....	176,00 €
Solomillo Ibérico Hojaldrado	95,00 €
Solomillo Ibérico Strogonoff	95,00 €
Supremas de Ave rellenas de foie	75,00 €
Timbal de Rabo de Toro Deshuesado	95,00 €

Guarniciones.



Arroz Basmati Salteado con Pasas y Piñones.....	31,00 €
Confitura de Cebolla	31,00 €
Compota de Navidad (ciruelas, orejones, higos, pasas y almendras).....	50,00 €
Cebollitas Glaseadas.....	31,00 €
Crema de Patata al Aceite de Trufa.....	31,00 €
Cremoso de Boniato.....	31,00 €
Huevo Hilado	39,00 €
Patatas a la Crema.....	31,00 €
Patatas Paja.....	31,00 €
Patatitas Parisien (con mantequilla y perejil).....	31,00 €
Pimientos de Piquillo Confitados.....	39,00 €
Puré de Castañas	31,00 €
Puré de Manzana.....	31,00 €
Verduritas Salteadas al Teriyaki.....	31,00 €
Zanahorias Glaseadas.....	31,00 €
Trigueros a la Plancha.....	39,00 €
Lombarda Estofada con Manzana, Pasas y Piñones.....	31,00 €

POSTRES



Brownie de Chocolate Belga (6 raciones de 7 x 7 cm).....	26,00 €
Brownie de Chocolate y Queso (6 raciones de 7 x 7 cm).....	26,00 €
Brownie de Chocolate Blanco y Arándanos (6 raciones de 7 x 7 cm.).....	26,00 €
Carrot Cake (10 rac.).....	35,00 €
Carrot Cake (8 rac.).....	26,00 €
Tarta Fondant de Chocolate (10 rac.).....	35,00 €
Tarta Fondant de Chocolate (8 rac.).....	26,00 €
Tarta Suspiro de Chocolate (10 rac.).....	35,00 €
Tarta Suspiro de Chocolate (6 rac.).....	26,00 €
Tarta Cremosa de Queso (10 rac.).....	42,00 €
Tarta Cremosa de Queso (6 rac.).....	30,00 €
Tarta Tatin de Manzana (10 rac.).....	35,00 €
Tarta Tatin de Manzana (6 rac.).....	26,00 €
Tarta de Dulce de Leche (10 rac.).....	35,00 €
Tarta de Dulce de Leche (6 rac.).....	26,00 €
Tarta de Queso con Frambuesa (10 rac.).....	35,00 €
Tarta de Queso con Frambuesa (6 rac.).....	26,00 €
Tarta Árabe de Manzana (10 rac.).....	35,00 €
Tarta Árabe de Manzana (6 rac.).....	26,00 €
Tarta Tres Leches (9 raciones de 7 x 7 cm).....	39,00 €
Tarta Tres Leches y Chocolate (9 raciones de 7 x 7 cm.).....	40,00 €
Tarta de Limón y Merengue (10 rac.).....	35,00 €
Tarta de Limón y Merengue (6 rac.).....	26,00 €
Tarta Linzer (10 rac.).....	35,00 €
Tronco de Navidad (12 raciones)	52,00 €

Condiciones.

Se recibirán encargos hasta el día 17 de diciembre.

Se podrán recoger los encargos en nuestro obrador del Polígono Industrial Ventorro del Cano (Calle Coslada 1 bis – Alcorcón) el día 23 de Diciembre de 10:00 a 14:00 h.

Envío a domicilio: 24€ por envío.

Forma de pago:

- 50% del total en concepto de señal en el momento del encargo mediante transferencia bancaria.
- 50% restante antes de la entrega enviando justificante de pago.

Los precios están calculados para 6 personas, salvo indicación contraria.

Todos los precios llevan incluido el IVA.