



CARTA DE NAVIDAD

ENTRANTES

Compartir es vivir, buenos platos para el centro de la mesa para abrir boca

Croquetas artesanas de jamón ibérico (20ud)	24€
Croquetas artesanas de carabineros (20ud)	26€
Bandeja de Jamón Ibérico cortado a cuchillo 200gr	30€
Empanadillas hojaldradas de bacalao y boletus (2ud)	8€
Canicas queso de cabra con crocanti de pistacho y chutney de manzana (12ud)	17€
Brochetas caprese (mozzarella, tomate y albahaca) (12ud)	19€
Hojaldritos gourmet de jamón ibérico y esparrago triguero, pate ibérico y pistacho y queso de cabra y cebolla caramelizada (12ud)	19€
Rollitos de salmón ahumado y crema de queso a las finas hierbas (12ud)	20€
Profiteroles salados de foie, salmón ahumado y ensaladilla de langostino (9ud)	18€
Ensalada de codorniz escabechada, brotes tiernos y frutos secos	15€
Escalivada asada con tostas de pan	17€
Tomate relleno de langostino, aguacate y vinagreta de frutos rojos	18€
Bisquet de marisco (1 litro)	16€
Mejillones en salsa de americana (10ud)	16€
Pimientos rellenos de cigalas en salsa de su coral (4ud)	17€

SEGUNDOS

Plato principal para todos los gustos

Medallón de pollo relleno de frutos secos y pasas en salsa de manzana	16€
Canelones de rabo de ternera con bechamel ligera y parmesano	18€
Carrillera de ternera glaseada con setas de temporada	19€
Bacalao de Islandia confitado en aceite de oliva sobre pimientos ahumados	20€
Merluza rellena de marisco en salsa americana	22€
Lubina al horno con patatas panaderas (800gr aprox la pieza)	35€
¼ cordero lechal asado con patatas al horno	65€
½ cordero lechal asado con patatas al horno	120€





POSTRES

Para terminar a nadie le amarga un dulce

Hojaldre de manzana	4€
Arroz con leche	4€
Macedonia de frutas (300gr)	5€
Tarta casera de queso cremosa (1kg)	19€
Disponemos de Roscón de Reyes durante todas las Navidades (bajo reserva)	

CONDICIONES GENERALES

- IVA incluido.
- Los platos irán acompañados de la información necesaria para dar el último toque de preparación a todos los platos.
- La reserva se efectuará mínimo con 48 horas de antelación.
- Estos menús están diseñados para los días 24, 25, 31 diciembre y 1 de enero.
- Para formalizar la reserva se solicitará 50% por adelantado en concepto de reserva que serán descontados del total de pedido. El resto del pago se realizará a la recepción del mismo.
- Para realizar dicha reserva se hará por transferencia o efectivo/tarjeta en el local.
- En entrega a domicilio se pagará por transferencia bancaria del total del pedido un día antes o en efectivo el día de la entrega.
- Pedido mínimo para entrega a domicilio de 150€.
- Las entregas a domicilio tendrán un coste de 6€ por pedido.
- Los pedidos para el 25 de diciembre y 1 de enero se recogerán o entregarán a domicilio los días 24 y 31 de diciembre.
- La ruta de reparto se marcará el día anterior y el cliente deberá estar presente para la hora del reparto asignada.
- En recogida en local se podrá pagar en efectivo o tarjeta.
- No se devolverá la reserva en caso de cancelación.
- * La empresa se reserva el derecho a modificar las materias primas según disponibilidad de mercado o falta de stock, siempre previo aviso. *

Horario de recogida en local

24/12/2022 de 12:00 a 16:00

31/12/2022 de 12:00 a 16:00

Horario de entrega a domicilio

24/12/2022 de 11:00 a 15:00

31/12/2022 de 11:00 a 15:00

25 de diciembre y 1 de enero CERRADO

RESERVAS EN

644 667 547 / 644 944 774

Cl. Prado Taberna, 8 - Cerceda

Reserva ya tu Roscón de Reyes con frutas frescas para el día 5 de enero



CUCHILLO Y DELANTAL
CATERING · EVENTOS