



CARTA DE NAVIDAD

ENTRANTES

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

Croquetas artesanas de jamón ibérico (20ud)		24€
Croquetas artesanas de carabineros (20ud)		26€
Empanada gallega casera de pulpo	½ empanada 14€	entera 25€
Empanada gallega casera de gambas	½ empanada 14€	entera 25€
Canicas queso de cabra con crocanti de pistacho y chutney de manzana (12ud)		17€
Brochetas caprese (mozzarella, tomate y albahaca) (12ud)		20€
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)		20€
Lobster roll de langostinos (10ud)		25€
Tostas de ensalada de cangrejo (12ud)		20,50€
Escalivada asada con tostas de pan		17€
Ensalada de codorniz escabechada, brotes tiernos y frutos secos		17€
Tomate relleno de langostino, aguacate y vinagreta de frutos rojos		18€
Empanadillas hojaldradas de bacalao y boletus (2ud)		10€
Mejillones en salsa de americana (10ud)		16€
Pimientos rellenos de cigalas en salsa de su coral (4ud)		18€
Mini pan bao de pulled pork (12ud)		24€
Bisquet de marisco (1 litro)		16€

SEGUNDOS

Plato principal para todos los gustos

Medallón de pollo relleno de frutos secos y pasas en salsa de manzana	17€
Carrillada de cerdo al Pedro Ximénez con setas de temporada	18€
Rabo de ternera estofado	20€
Bacalao confitado sobre sanfaina de verduras y crema de puerro ahumado	21€
Zarzuela de rape y gambas	22€
Merluza rellena de marisco en salsa americana	24€
Rodaballo a la vizcaína	24€
Lubina al horno con patatas panaderas (para 2 personas)	39€
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

Arroz con leche cremoso	5,50€
Mini tarta de queso con brownie de chocolate	5,50€
Milhoja de hojaldre crujiente con crema pastelera y frutas del bosque	6€
Mini Roscas de hojaldres a la yema (16ud)	20€
Tarta casera de queso cremosa (1kg)	20,50€
Tarta casera de café cremosa (1kg)	20,50€

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 y/o entrega a domicilio

24/12/2024 de 12:00 a 15:00

31/12/2024 de 12:00 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