

Menú Nochebuena / Nochevieja 2021

Entrantes

NUESTRO PASTEL SALADO (Aprox. 8-10 Personas)

Brazo de Bizcocho Relleno :

- De Salmón Ahumado, Eneldo y la Crema Especial Queso y Alcaparras 18,00€
- De Langostinos, Huevo Duro, Cangrejo y Salsa rosa al Brandy 18,00€

TERRINA DE FOIE MICUIT

con Manzana Caramelizada y Pan de Especias Casero (Aprox. 8 Personas) 30,00€

TRIO DE HUMMUS con Pan Árabe

Clásico, de Calabaza y Cúrcuma; y de Remolacha - *Listo para Servir* 12,00€

LA ENSALADILLA RUSA

- La Clásica de siempre, con Ventresca de Atún (1kg) 16,00€
- La Favorita de todos, con Langostinos (1kg) 17,00€

LANGOSTINOS CRUJIENTES CON ALBAHACA

Una delicia crujiente llena de sabor (12 Unidades - entrega sin freir) 16,00€

LA PASTELA MARROQUÍ (Aprox. 6-8 Personas)

De Pollo, Frutos Secos y Canela 15,00€

LA EMPANADA GALLEGA

De Atún y su Sofrito (Aprox. 6 Personas) 16,00€

HOJALDRE (Aprox. 6 Personas)

De Bacon, Dátiles y Queso 15,00€

NUESTROS QUICHES (Aprox. 8-10 Personas)

- De Langostinos y Puerros 22,00€
- De Salmón Fresco y Trigueros **N** 22,00€

LAS CROQUETAS (12 uds - entrega sin freir)

- De Cocido 8,50€
- De Pescado y Langostinos 9,80€
- De Pollo con Bechamel suave 8,50€
- De Setas, Champinones y Boletus 8,50€

Los Minis

SURTIDO DE MINIS * *

Nuestra Caja de Bocaditos Salados (24 uds y 6 variedades) 30,00€

Mini Quiches

- De Puerro y Langostino
- De Salmón Fresco

Mini Tartaletas

- De Ensaladilla Rusa
- De Atún y Escalibada de Pimientos
- De Tomate Seco, Crema de Queso y Rúcula
- De Gambas, Tomate Seco, Albahaca y Cilantro

SALADITOS * *

Hojaldre Artesano relleno de las combinaciones más deliciosas (24 uds y 6 variedades) 18,00€

- De Chistorra
- De Jamón y Queso
- De Morcilla y Manzana
- De Brie y Membrillo
- De Mozzarella, Tomate y Albahaca
- De Atún y Pimientos

****No se realizarán cambios en el surtido de minis saladas**

Cuchara

CREMA NAVIDEÑA: (1 Litro)

- Vichyssoise - La Crema fría de Puerro 14,00€
 - De Calabaza, zanahoria y Naranja 14,00€
- La Tradición con un toque muy nuestro*

RECEPCION DE PEDIDOS HASTA

NOCHEBUENA
Lunes 20/12 (16:30)

NOCHEVIEJA
Lunes 27/12 (16:30)

Allende

ENTREGA A DOMICILIO

EN HORARIO
DE 09:00 A 13:00

Pedidos a partir de 100 €

Para minimizar el tiempo de espera en nuestra tienda, y debido a la limitación de aforo, la totalidad del pago deberá hacerse por adelantado. Se le asignará una franja horaria de recogida de su pedido.

IGIC INCLUIDO

Las Carnes

SOLOMILLO DE CERDO (Aprox. 4 personas) Con Salsa de Manzanas, de las Reinetas mas jugosas	40,00€
ROLLO DE PAVO (Aprox. 4 personas) Relleno de Langostinos, Tomate Seco, Queso y Albahaca	40,00€
LOMO DE CERDO RELLENO (Aprox. 6-8 personas) De Panceta Ibérica, Ciruelas y Salsa de Manzana y Setas	45,00€
TERNERA MECHADA DE LA ABUELA (Aprox. 6-8 personas) Con Tocino Ibérico, Huevo Duro, Zanahorias, Piñones y su reducción de vino de Málaga	40,00€
SOLOMILLO DE TERNERA (Aprox. 6-8 personas) Al Vino Tinto con Olivas, Frutos Secos y Cebolla Glaseada	75,00€
SOLOMILLO EN HOJALDRE (1 persona) De Ternera, con Setas y Foie	15,00€
MEDIA PALETILLA DE CORDERO (1 persona) N al horno con Chalotas y Jugo de Asado	15,00€
CARRILLERAS IBÉRICAS (Aprox. 4-6 personas) - (1Kg) Estofadas al vino de Malvasía	45,00€

Las Pescados

LOMO DE BACALAO - Gratinado a las Finas Hierbas (2 personas)	24,00€
- A la Vizcaína (2 personas)	24,00€
LOMO DE SALMÓN FRESCO (2 personas) - A la Crema Toscana	24,00€
- Con Salmón Ahumado y Cebollino	28,00€
LOMITOS DE MERLUZA - en Salsa de Marisco y Langostinos (2 personas)	20,00€
- al horno con Costra de Almendras (2 personas) N	20,00€

De acuerdo al Reglamento Europeo 1169/2011 informamos que todos nuestros platos podrían contener los alérgenos indicados o trazas de ellos

Especialidades

CANELONES DE PULARDA TRUFADA Con Bechamel de Queso Fresco y Foie (20 unidades)	45,00€
CANELONES DE CARRILLERA Con Foie y Trufa (20 unidades)	50,00€
CUSCÚS (con verduras, cebolla caramelizada y pasas) (Aprox. 4 personas) - De Cordero - Muy aromático y lleno de sabor	48,00€

TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE Crema casera de limón y merengue quemado	20,00€
MOUSSE DE CHOCOLATE Intenso, con toque de naranja - El Clásico	15,00€
POLVITO URUGUAYO Golosa tradición en cada capa	15,00€
TRONCO DE NAVIDAD N - De bizcocho de cacao, nata montada y ganache	16,00€
- De de vainilla y ganache de chocolate	16,00€

SUPER COOKIE rellena de Nutella	12,00€
BANDEJAS DULCES	30,00€

Mini Tartaletas (24 Uds, 4 unidades de cada variedad)	
*De Crema de Limón y Merengue	*De Polvito Uruguayo
*De Crema de Almendras Horneada	*De Carrot Cake
*De Cheesecake y Frambuesas	*De Tarta Sacher de Chocolate y albaricque

***No se realizarán cambios en el surtido de minis dulces*

Papas al Horno con Mezcla de Hierbas	12,00€
Verduras Salteadas al punto	12,00€
Puré de Papas Gratinado	12,00€
Arroz Salteado con Frutos Secos	14,00€

Los Postres

Guarnición