

# Carta de Navidad 2024





# Aperitivos

Foie mi cuit al oporto (300gr)	25,50€
Pan de pasas (para el foie)	4,20€
Mermelada de higos	3,90€
Tabla de quesos con uvas, nueces y panes (10 personas)	26,00€
Jamón ibérico de bellota (100gr)	16,00€
Tartaletas de guacamole y gambita cocida	1,50€/ud
Mini taco de carpaccio, trufa, rúcula y parmesano (N)	1,75€/ud
Taco de salmón marinado en salsa teriyaki con sésamo	1,85€
Lomo de bellota ibérico (100gr)	11,00€
Salmón marinado (200gr)	17,75€
Blinis (bolsita de 30 ud)	7,75€
Tarta de tomates Cherry	19,50€
Crujiente de carrillera con salsa de chocolate (freír en casa)	2,50€/ud
Tocinillos de Foie	5,00€/ud
Croquetitas de jamón/gambas al ajillo/trufa	1,30€/ud



# Primeros platos

Crema de setas (ración) (N)	8,30€
Crema de carabineros (ración) (N)	S.M.€
Crema de calabaza asada al romero con jengibre, queso mascarpone y pipas (ración) (N)	7,50€
Crema de gambones (ración) (N)	9,90€
Consomé con guarnición (ración)	7,00€
Vichysoisse trufada (ración)	7,80€
Sopa de pescado y marisco (ración)	10,50€
Verdinas guisadas con langostinos (ración) (N)	10,50€
Crema de espárragos verdes (ración)	8,90€
Ravioli de calabaza con salsa de mantequilla y salvia (ración)	10,80€



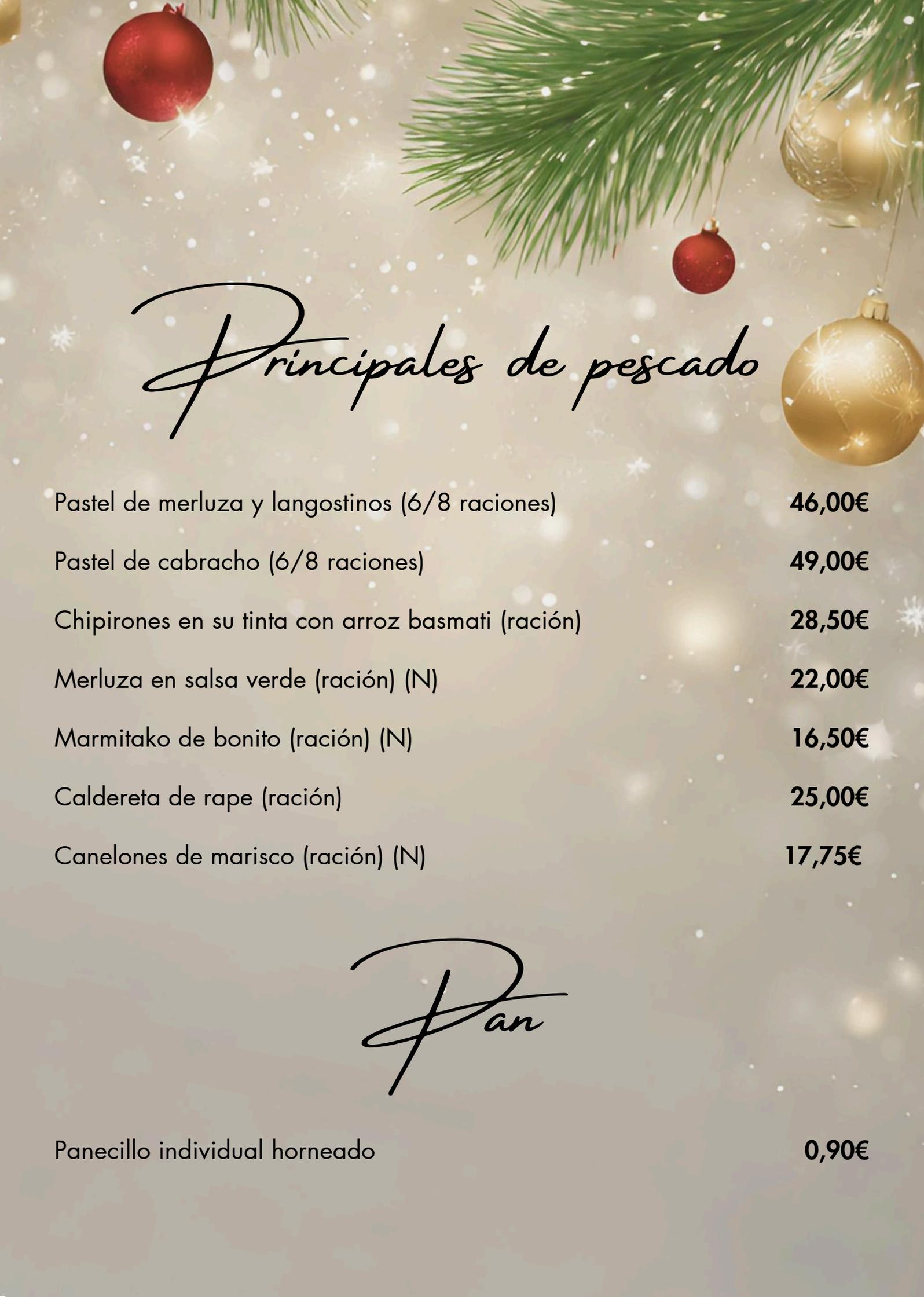
# Ensaladas

Mézclum de lechugas con cherrys confitados, salmón marinado y vinagreta de pipas (ración)	<b>8,50€</b>
Ensaladilla de ventresca y langostinos (ración)	<b>9,00€</b>
Ensalada de granada, beicon crujiente y mozzarella (ración) (N)	<b>7,60€</b>
Ensalada de Waldorf (ración) (N)	<b>6,90€</b>
Ensalada de quinoa con langostinos, granada y vinagreta de mostaza y miel (ración)	<b>6,50€</b>
Ensalada de bacalao confitado a la naranja, con patata y polvo de aceituna negra (N)	<b>9.50€</b>



# Principales de carne

Solomillo de ternera Strogonoff con champiñones (ración)	<b>23,50€</b>
Pularda rellena de trufa y foie (en fiambre, pieza fileteada)	<b>180€</b>
Pularda asada entera con dos guarniciones a elegir	<b>193€</b>
Pollo en pepitoria (ración)	<b>15,75€</b>
Roast beef con salsa de Pedro Ximénez (ración)	<b>19,50€</b>
Aleta de ternera rellena (ración)	<b>14,40€</b>
Carrilleras al vino con salsita de chocolate (ración)	<b>19,35€</b>
Paletilla de cordero lechal asada (ración) (N)	<b>28,00€</b>
Caldereta de cordero lechal (ración) (N)	<b>25,50€</b>
Cinta de lomo a la sal con salsa de frutos rojos. (mínimo 5 raciones) (ración) (N)	<b>13,50€</b>
Vitello tonato (ración) (N)	<b>14,50€</b>



# Principales de pescado

Pastel de merluza y langostinos (6/8 raciones)	46,00€
Pastel de cabracho (6/8 raciones)	49,00€
Chipirones en su tinta con arroz basmati (ración)	28,50€
Merluza en salsa verde (ración) (N)	22,00€
Marmitako de bonito (ración) (N)	16,50€
Caldereta de rape (ración)	25,00€
Canelones de marisco (ración) (N)	17,75€

## Pan

Panecillo individual horneado	0,90€
-------------------------------	-------



*Guarniciones de 1kg  
(8-10 raciones)*

Pimientos del Piquillo caramelizados	16,00€
Patatitas salteadas	16,00€
Cebollitas francesas caramelizadas	16,00€
Cebollitas francesas estofadas	16,00€
Parmentier de patata trufada	16,50€
Lombarda salteada con manzana y piñones	18,00€
Arroz basmati salteado con pasas y piñones	16,00€
Puré de castañas	16,00€
Pasta trofie con mantequilla de trufa (N)	14,50€



# Postres

Tarta individual de limón y merengue	6,50€
Tarta de limón y merengue (8 raciones)	28,50€
Tarta individual Sacher	6,50€
Tarta Sacher (10 raciones)	26,50€
Tarta fina individual de manzana	6,50€
Tarta fina de manzana (10 raciones)	23,50€
Tarta individual de zanahoria con cobertura de queso	6,50€
Tarta de zanahoria con cobertura de queso	25,50€
Tarta de queso cremosa (N)	25,50€
Tarta de tres chocolates (8 raciones) (N)	24,00€
Tarta de galletas y chocolate (ración) (N)	5,00€
Vasitos de mousse de limón o naranja	4,00€
Vasitos de tiramisú	4,00€
Torrija de Panettone	7,00€
Flan de turrón individual (N)	5,00€
Bandeja de turrónes variados (10 personas)	47,00€

# Roscónes de Reyes

Roscón de ½ <b>kg</b> con azúcar y almendra	20,00€
Roscón de <b>1kg</b> con azúcar y almendra	33,00€
Roscón de ½ <b>kg</b> con frutas escarchadas	22,00€
Roscón de <b>1kg</b> con frutas escarchadas	36,00€
Roscón de ½ <b>kg</b> relleno de trufa, nata o trufa con naranja	24,00€
Roscón de <b>1kg</b> relleno de trufa, nata o trufa con naranja	43,00€
Chocolate a la taza ( <b>1litro</b> )	15,00€



# Condiciones generales

## PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS:

Todos los platos se sirven en menaje desechable

## TRANSPORTE:

Transporte Madrid centro superior a 500€ GRATIS

Transporte Madrid centro inferior a 500€ 18,00€

Transporte fuera de M30 23,00€

Transporte fuera de M40 28,00€

Transporte fuera M50 33,00€

## RECOGIDA:

Admitimos recogidas del pedido sin coste.

## RESERVAS

**Para hacer la reserva se debe abonar el 50% antes del evento**

## FORMAS DE PAGO:

Tansferencia: Banco Sabadell ES38 0081 2700 4600 0210 5618

Bizum al 635 87 46 82

Efectivo

**LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IVA**