

Aperitivos Fríos y Calientes:

- Tabla de Quesos Nacionales y Franceses acompañado de Picos y Uvas (4/6 pax): 28 €.
- Tabla de Embutido Ibérico (4/6 pax) (Chorizo, Salchichón, Lomo, Jamón): 30 €.
- Bandeja Mini Tramezzinis Surtido (24 und) : 18 €.

(Salmón con Tártara, Crema de Brick c/ Jamón de Cebo , Mousse de Foie c/ Mermelada de Arándanos)

- Brochetita de Salmón Ahumado y Tomatito Cherry (12 und): 15 €.
- Brochetita de Anchoa c/ Queso curado y Piparra (12 und): 14 €.
- Cucharita de Salmón Marinado en Salsa de Miel y Mostaza (12 und): 18 €.
- Mini Canelón de Salmon y Brandada de Bacalao (12 und): 18 €.
- Cucharita de Corazón de Alcachofa, Camisa de Anchoas y Mahonesa de Olivas (12und): 18 €.
- Vasito de Mousse de Foie Con Perlas de Pedro Ximenez (12 und.): 21 €
- Crujiente de Banano Macho con Guacamole y Arenque (12 und): 18 €
- Bandeja de Mini Tacos de Pato con Ensalada Pico de Gallo (12 und): 18 €
- Bandeja de Canapés Clásicos (32 und):18 €.

(Crema de queso c/ Salmón, Pate de oca c/ salsa de frambuesa, queso azul c/ nuez y P. Ximénez, Huevas de Mujhol c/ huevo hilado.)

- Bombon de Manitas, Foie y Boletus (12 und): 15 €.
- Croquetas de Jamon Iberico y Huevo (12 und):12 €.
- Croquetas de Carabineros (12 und): 15 €.
- Croquetas de Rabo de Toro (12 und): 15 € .
- Croquetas de Tkangurro (12 und): 16 €
- Pequeños Ferreros Cuisine (12und): 15,50



DELIVERY NAVIDAD



Entrantes

- *Terrina de Salmón Trufado c/ Salsa Tártara al aroma de menta : **13 €** / Ración.
- *Pastel de Cabracho y Langostinos c/ mahonesa de gambas al ajillo : **9 €** / Ración.
- *Bísque de Bogavante con Picadillo de Gambón: **12 €** / Ración.
- *Consomé Navideño y su Picadillo: **6,50 €** / Ración.
- *Lasaña de Rape y Gamba roja: **16,50 €** / Ración.



Plato Principal

- *Lingote de Cordero en su jugo con Parmentier Trufado y Verduritas: **16 €**/ Ración
- *Paletilla de Lechal Asada c/ Patatas Panaderas: **22 €** / Ración.
- * Pierna de Cordero Lechal Asada c/ Patatas Panaderas: **18 €** / Racion.
- * Merluza Rellena de Gambas y Langostinos con Salsa de Mejillones Roca y Verduritas: **18 €** / Ración
- * Carrilleras de Ternera Estofadas en Salsa de Naranja, Miel y Canela c/ Puré Duquesa al Aove: **16 €**/

Postres

- *Tronco de Navidad: **4,50 €**/ Ración
- *Brownie c/ Helado de Turrón: **4,75 €**/ Ración
- *Cheesecake c/ Frutos Rojos: **4,75 €**/ Ración

“Proponemos un catering de calidad con una selección de productos caseros, creativos y elaborados artesanalmente”.



Asados



- *Pularda Rellena Asada (8 Raciones) (Carne Picada de Ave, Jamon Serrano, Pasas, Tufa, Orejones, Ciruelas, Piñones, y P. Ximenez.): 90 € / Und
- * Pavo o Pavita Asada : 75 € / Und.
- * Capon Relleno Asado (12 pax) (Carne Picada de Ave, Jamon Serrano, Pasas, Tufa, Orejones, Ciruelas, Piñones, y P. Ximenez.): 110 € / Und.
- * Pavo de La Granja Relleno y Asado (10/12 pax)(Carne Picada de Ave, Jamon Serrano, Pasas, Orejones, Ciruelas, Manzana, y P. Ximenez.): 100 € / Und.

Todos los Asados de Aves, llevan de Guarnición Manzana Asada y Salteados de frutos Secos, Ciruelas, Pasas y Orejones al Moscatel.

- *Cordero Asado entero Lechal (10/12 Raciones)
c/ Patatas Panaderas o Ensalada Navideña: 175 €
- *½ Cordero Asado Lechal (5/6 Raciones)
c/ Patatas Panaderas o Ensalada Navideña: 95 €



- *Cochinillo Asado a la Segoviana (8 Raciones)
c/ Patatas Panaderas o Ensalada Escarola: 120€
- *½ Cochinillo Asado a la Segoviana(4 Raciones)
c/ Patatas Panaderas o Ensalada Escarola: 75 €

Guarniciones:

- * Patatas Panadera 1 y ½ kg: 16 €.
- * Ensalada Navideña (6 Raciones) (Tricolor de Lechugas, Cebolla, Tomatitos Cherry, Nueces, Gajo de Naranja, Pasas y Granada): 15 €

“Proponemos un catering de calidad con una selección de productos caseros, creativos y elaborados artesanalmente”.

Reservas y Condiciones: Forma de Pago: 50% en concepto de reserva y 50% restante a la entrega del pedido.

Para pedidos de NocheBuena y Navidad antes del día: 21/12/2020.

Para pedidos de NocheVieja y Año Nuevo antes del día: 28/12/2020.

