



## POSTRES

- + Semiesfera de mango y cítricos con salsa de chocolate blanco 5,95€
- + Mousse de ferrero con crema de avellanas 5,95€
- + Bomba de chocolates 5,95€
- + Trampantojo tomate (vainilla) 5,95€
- + Milhoja de tiramisú 5,95€

## NO DEJES TUS ENCARGOS PARA LA ULTIMA HORA

Nochebuena hasta el día 22 de diciembre a las 15h

Nochevieja hasta el día 29 de diciembre a las 15h

Reyes hasta el día 3 de enero a las 15h

Los días que entregamos tus pedidos, abrimos de 10 a 18h.

CENTRAL 923 99 40 87 EXT 104  
Calle Guatemala, 48 Pol. Ind. Los Villares

TIENDA 923 99 40 87 EXT 101  
Avenida Italia, 6

TIENDA 923 99 40 87 EXT 102  
Calle Toro, 66

# Menú

## NAVIDAD 2024

Buffet



# Menú

## NAVIDAD 2024

### APERITIVOS PARA ABRIR BOCA

- + Bandeja de canapés (20 uds) **27€**
- + Milhoja de foie, membrillo y queso de cabra caramelizado **9€**
- + Lengua curada de ternera a la pimienta negra con AOVE y cebolla confitada (200 gr) **11,90€**

### APERITIVOS CALIENTES

- + Brioche de pulled pork (bandeja de 10 ud) **19,20€**
- + Croquetas surtidas (24 uds) **25€**  
*chipirón en su tinta, jamón ibérico y boletus*
- + Rabas de secreto Ibérico con salsa mostaza y miel (200 gr) **10,75€**
- + Bomba de patata con carne de cerdo y tomate ligeramente picante rebozado con maíz con salsa de curry y champiñón (3 uds) **9€**
- + Bomba de patata con cordero macerado con especias y cobertura de kikos con salteado de calabacín y berenjena al toque de comino (3 uds) **9,50€**
- + Langostinos duo, katafi y vietnamita con salsa agridulce (10 ud) **18€**
- + Merluza gallega fresca y crujiente con pankó y salsa tártara (500 gr) **15,50€**

### ENTRANTES

- + Pata de pulpo con pamentier al pimentón de la vera y caviar de AOVE **20,50€**

- 
- + Salpicón de marisco **45€/kg**  
*pulpo gallego, rape gran sol, langostinos y mejillones de la ría*
  - + Vieira glaseada al champang **9,50€/ud**
  - + Flor de alcachofa sobre cremoso de foie y crujiente ibérico **9,50€/ud**
  - + Pastel de langostino **9,50€ /ración**



### DE RIOS Y MARES

- + Lomo de bacalao a baja temperatura sobre lecho de puerros y tomates semisecos **20,50€ /ración**
- + Merluza rellena de gambones y gulas con bisquet de marisco **22€ /ración**
- + Lubina Wellington con duxelle de setas **21,50€ /ración**
- + Almejas de las rías gallegas a la marinera **50€/kg**

### CARNES Y ASADOS NAVIDEÑOS

- + Jarrete de ciervo con patatas asadas, castañas y cebollas glaseadas **21,95€ /ración**
- + Carret de lechazo con tatin de verduras asadas **20€ /ración**
- + Tostón asado tradicional **72€ /medio 140€ /entero**
- + Solomillo de ternera sobre boniato asado y salteado de boletus **21€ /ración**
- + Muslitos de pintada rellenos de foie con gofre de patata y manzana asada **19€ /ración**
- + Ròti de tostón con parmentier y dados de mango con pimienta rosa **25€ /ración**

### GUARNICIONES

- + Patata panadera **16€/kg**
- + Salteado de setas y espárragos trigueros **27€/kg**
- + Guarnición navideña **24€/kg**  
*castañas, ciruelas, patata gajo, aceiyunas y tiras de bacon*

### CREMAS Y SOPAS

- + Sopa de pescado y marisco **9€ /½ L 17,95€ /L**
  - + Crema de marisco **9€ /½ L 17,95€ /L**
  - + Crema de bogavante **9€ /½ L 17,95€ /L**
- 