

ESPECIAL NAVIDAD

El fogón de Carmela



ENTRANTES

Volovanes y tartaletas rellenos



Volovanes de:

- Cangrejo y gambas
- Gulas y gambas
- Boletus al pil-pil

Tartaletas de:

- Trígeros, bacon y pasas
- Escalivada con vinagreta de avellanas
- Crema de salmón con mermelada de limón

(Mínimo 6 tartaletas por pedido. Volovanes por unidades)

Mariscos



- *Salpicón de marisco*
- *Mejillones tigre*
- *Mejillones vinagreta*
- *Almejas marinera*

Crema de marisco



Crema de marisco acompañada con su marisquito

Por raciones de 500 ml aprox.

Sopa de marisco



Sopa con calamar, mejillón, tacos de pescado y fideos.

Por raciones de 500 ml aprox.

Piña rellena



Medias piñas rellenas del propio fruto, lechuga, langostino cocido, cangrejo, jamón york, salsa cocktail y servida en su propia cáscara.

Por unidades

2 comensales por media piña aprox.

Ensalada de invierno



Ensalada formada por un mix de lechugas, granada, caballa en escabeche de cítricos, naranja a la plancha y nueces garrapiñadas. Servida con aliño griego de pepino, limón y cilantro.

Por bandejas

3-4 comensales por bandeja aprox.

PRINCIPALES

Cordero



Enteros o medios lechales, piernas y/o paletillas asadas al horno en su propio jugo al tomillo y acompañado de patata

Oferta especial en conjunto de paletilla y pierna

Por piezas

Medio: 2,5 kg aprox.

Paletilla o pierna por comensal.

Jarrete de cordero en salsa de miel y tomillo



*Jarrete de cordero lechal estofado en salsa de miel y tomillo.
Acompañado de patatas panaderas*

Por piezas

Un jarrete por comensal.

Cochinillo



Enteros o medios cochinitillos lechales, asados al horno en su propio jugo acompañado de patata

Por piezas.

Medio, 2-2,5 kg aprox.

Cabruto



Enteros o medios cabritos asados al horno en su propio jugo acompañado de patata

Por piezas de 5-6 kg aprox.

Aves rellenas



Pollo blanco o de corral, pavo, pavita, pularda, faisán, perdiz, capón, picantón, etc. Rellenas de variedad de ingredientes, pudiendo realizarse en algunos casos, al gusto. Acompañado de patata y puré de manzana.

Por piezas enteras

Consultar tamaños y número de comensales orientativo.

Solomillo a la Carmela



Hojaldre de solomillo de cerdo con paté, bacon y queso havarti, horneado y acompañado de patatas panaderas y salsa de oporto y ciruelas.

Por piezas enteras de 1 kg aproximadamente.

4-6 comensales.

Aleta rellena



Aleta de ternera rellena de carne picada, pimiento morrón, huevo, bacon o, incluso, al gusto. Cocida en su jugo y acompañada de patatas

Por piezas completas de 1,7 kg aprox.

6-8 comensales por pieza.

Hojaldre de salmón



*Hojaldre relleno de lomo de salmón espinaca y queso ricota.
Acompañado de salsa de nata al limón.*

Piezas según comensales (mínimo 2)

*Merluza rellena de salmón en
salsa de carabinero*



*Lomos limpios de merluza rellenos de salmón ahumado y acompañado de
salsa de carabinero*

Por piezas. Un lomo por persona (200gr aprox)

Merluza rellena de gulas y gambas al horno



Asada al horno, regada al vino y acompañada de verduras y patatas.

Por piezas enteras

Comensales según tamaño. Consultenos

Rape en salsa americana



Rape cocinado en salsa americana

Por raciones.

Mínimo dos raciones.

POSTRES

Centro de tres chocolates



Postre de mousse con 3 chocolates

Por unidades

Milhojas de chocolate blanco



Postre de mousse de frutas del bosque

Por unidades

Pastel de zanahoria



Miní tarta de zanahoria y queso

Por unidades

Condiciones

Fecha tope de encargos:

- 21 de Diciembre

- 28 de Diciembre

Señal a la reserva del 50 % aproximadamente.

Todos los recipientes que no sean desechables conllevan el cargo de 20 € en concepto de fianza.

Las imágenes son orientativas y en ningún caso se corresponden con el producto final.