

# ESPECIAL NAVIDAD

*El fogón de Carmela*



*ENTRANTES*

# *Volovanes y tartaletas rellenos*



*Volovanes de:*

- Cangrejo y gambas*
- Gulas y gambas*

*Tartaletas de:*

- Trígeros, bacon y pasas*
- 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 (por encargo kilos completos)*
- *Mejillones en salsa picante*

# *Crema de marisco*



*Crema de marisco acompañada con su marisquito*

*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.*

## *Falso ceviche de ahumados*



*Bandeja de ensalada de ahumados, cebolla roja encurtida, cilantro, tomate cherry tatemado, maíz, perlas de yuzu y vinagreta de lima*

*Por bandejas para 3-4 personas*

*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, pato, pavita, pularda, capón, picantón, etc. Rellenas de variedad de ingredientes, pudiendo realizarse en algunos casos, al gusto. Acompañado de patatas panaderas*

*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 y su salsa*

*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 completas de 2 o 4 raciones*



# *Merluza rellena de gulas y gambas al horno*



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

*Piezas completas de 3-4 raciones aprox.*

# *Merluza guisada o al horno*



*Supremas limpias de merluza guisadas en salsa verde, marinera o al horno acompañada de sus guarniciones respectivas*

*Piezas según comensales. Por kgs*

*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:*

*- 20 de Diciembre*

*- 27 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.*