

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*
- 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.

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.

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 y compota 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 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 o rodajas guisadas en salsa verde, marinera o al horno acompañada de sus guarniciones respectivas

Piezas según comensales. Por kgs

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.