

ESPECIAL NAVIDAD

El fogón de Carmela



ENTRANTES

Volovanes rellenos



Rellenos de:

- Chistorra y huevo de codorniz*
- Cangrejo y gambas*
- Gulas y gambas*
- Boletus al pil-pil con salsa de yema*

Empanadillas y empanadas



- *Empanadillas tipo argentinas*
- *Empanadillas de pollo al curry*
- *Empanadillas de pisto*
- *Empanada de atún*
- *Empanada de carne*

(Mínimo 6 unidades por pedido)

Mariscos



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

PRIMEROS

PLATOS

Crema de marisco



Crema de marisco acompañada con su marisquito

Por raciones de 500 ml aprox.

Piña rellena



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

Por unidades

2 comensales por media piña aprox.

Ensalada de rape alangostado



Ensalada formada por un mix de lechugas, patata cocida y rulo de rape marinado a baja temperatura y acompañado de salsa cocktail.

Por raciones

2 comensales por ración aprox.

SEGUNDOS

PLATOS

Cordero



Enteros, medios o cuartos corderos 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.

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.

Aves asadas



Pollo blanco o de corral, pavo, pavita, pularda, faisán, perdiz, capón, picantón, etc. Asadas en su jugo al horno y acompañadas de patata

Por piezas completas

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 puré de manzana.

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 marinado en cítricos, espinaca y queso ricota.

1 pieza para dos personas aprox.

*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



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 y acompañado de patata.

Por raciones.

Mínimo dos raciones.

*MENÚ
ESPECIAL*

ENTRANTES (a elegir uno por comensal)

- *Ensalada de invierno (mix de lechugas, naranja a la plancha, granada, nueces garrapiñadas y caballa en escabeche de cítricos)*
- *Falso ceviche de ahumados con cebolla encurtida, perlas de yuzu y vinagreta de lima*

PRIMER PLATO

- *Crema de marisco con su marisquito*
- *Parmentier de rabo de toro (base de desmigado de rabo de toro estofado con crema de parmentier gratinada)*

MENÚ ESPECIAL

*Bacalao a baja temperatura con escalivada, patatas panaderas y
puré de naranja amarga*

O

*Paletilla o pierna de lechal al aroma de tomillo con patatas
panaderas, puré de boniato asado a las 4 especias y verdura
asada*

60 €

Postre incluido a elegir entre los ofertados

*Precio por menú completo. Modificaciones o adecuaciones podrán
conllevar recargo. Hasta fin de existencias. Pedido mínimo 2 personas.*

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 queso y membrillo



Postre de queso, membrillo y frutos del bosque

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 10 € en concepto de fianza.

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