

ESPECIAL NAVIDAD

El fogón de Carmela



ENTRANTES

Volovanes rellenos



Rellenos de:

- Chistorra y huevo de codorniz*
- Cangrejo y gambas*
- Gulas y gambas*

Empanadillas y empanadas



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

Mariscos



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

PRIMEROS

PLATOS

Crema de marisco



Crema de marisco acompañada de rape y gambas

Por raciones

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 rape enrollado, aderezado con pimentón y acompañado de salsa cocktail.

Por raciones

2 comensales por ración aprox.

SEGUNDOS

PLATOS

Cordero



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

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 patatas asadas

Por piezas.

Medio, 2-2,5 kg aprox.

Cabruto



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

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 asada 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 asada.

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 asadas.

Por piezas completas de 1,7 kg aprox.

6-8 comensales por pieza.

Hojaldre de salmón



*Hojaldre relleno de lomo de salmón fresco, 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 aprox.

Merluza rellena



Rellena de gulas y gambas

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

Por piezas enteras

Comensales según tamaño

Zarzuela de pescado y mariscos



Guiso de rape, dorada, calamares, gambón y almejas

Por raciones.

Mínimo dos raciones.

Rape en salsa americana



Rape cocinado en salsa americana y acompañado de patata. También disponible con calamares.

Por raciones.

Mínimo dos raciones.

*MENÚ
ESPECIAL*

ENTRANTES (a elegir uno por comensal)

- *Chupa chups de pollo teriyaki crujiente*
- *Falso ceviche de ahumados con cebolla encurtida y vinagreta de lima*
- *Copa cremosa de humus de berenjena y asado de pimiento rojo*
- *Ensalada de rape alangostado con vinagreta de cítricos*

PRIMER PLATO

- *Crema de marisco con su marisquito*
- *Tímbal de bacalao confitado con crema de parmentier, asadillo y alioli gratinado*
- *Pimientos rellenos de rabo de toro estofado*
- *Arroz basmati negro con espagueti de calamar y alioli de cilantro*

<i>MENÚ ESPECIAL</i>		
<i>Merluza rellena de salmón en salsa de carabínero o Carrilleras de ibérico al oporto o Picantón relleno</i>	<i>Bacalao a la portuguesa o Pierna de lechal</i>	<i>Rape en salsa americana o Paletilla de lechal</i>
40 €	50 €	60 €
<i>Postre incluido a elegir entre los ofertados</i>		

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

POSTRES

Centro de cuatro chocolates



Postre de mousse con 4 chocolates

Por unidades

Pastel de frutos rojos



Postre de mousse de frutas del bosque

Por unidades

Pastel de mango



Postre de mousse de frutas 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.