

MENU DE NAVIDAD 2012- Días 24-25-26.

CAPRICHOS PARA PICAR

| | |
|---|------------------|
| Bandeja de jamón ibérico de bellota cortado a mano | 96,00 € el Kg. |
| Brocheta de pollo al curry | 2,50 € unidad |
| Tostadita de sobrasada a la miel con huevo de codorniz | 2,00 € unidad |
| Nuestra Mini hamburguesita de ternera con cebollita confitada a la miel | 2,80 € unidad |
| Abanicos de Bologne, rucula y piñones | 2,00 € 12und |
| Mini hamburguesita de tartare de Salmon fresco con salsa de Eneldo | 3,00 € unidad |
| Croquetas de jamón / Rape y Bacalao | 0,80 € unidad |
| Mini vol au vent cocktail de salteado de gulas con ceps | 2,00 € unidad |
| Puritos de carpaccio de ternera con parmesano y nueces | 2,00 € unidad |
| Tostadita de mantequilla trufada, Foie mi cuit y confitura de pera | 3,00 € unidad |
| Focachita de orégano, roast-beef , berenjena y tomate italiano | 3,00 € unidad |
| Bandeja Salmón ahumado salvaje "benfummat" en finas lonchas | 39,00 € el Kg. |
| Tacos de salmón extra nature " benfummat" pieza lomo central | 36,00 € 500 grs. |
| Salsa de eneldo / Huevo hilado para acompañar el Salmón | 10,00 € 250 grs. |

PLATOS

| | |
|--|----------------------------------|
| Caldo de navidad; galets, mini albondiguitas y parmesano | 10,00 € ración |
| Carn d'olla con sus verduras y pelota | 20,00 € ración |
| Foie mi cuit de Pato con sus tostaditas | 62,00 € 500 grs. |
| Canelón Navideño con salsa cordon bleu de castañas y trufa | 4,00 € unidad |
| Canelones para niños y adultos | bandeja 6 unidades 14,00 € 6 und |
| Ravioli de Rape y gambas con salsa de miso y vieiras | 3 unidades 12,80 € ración |
| Jarrete de cordero al horno | 12,80 € ración |
| Capón de Gers relleno a la catalana con su salsita y guarnición Navideña | 174,0 € pieza |
| Pollo al horno para niños | 20,00 € pieza |
| Delicioso y fino roast-beff de mitjana de ternera con su salsita | 87,00 € el Kg. |

| | |
|---|---------------|
| Nuestra compota de reinetas al estilo holandés | 4,50 € ración |
| GUARNICIÓN NAVIDEÑA A LA CATALANA, orejones, ciruelas, higos, mini salchichas trufadas y abundantes piñones al jerez... | 6,00 € ración |

PARA LOS GOLOSOS...

| | |
|--|--------------------|
| Tronco de Navidad para los más chocolateros ...niños y no tan niños. | 58,00 € 8 raciones |
| Lingote de oro y chocolate crujiente con avellanas | 4,00 € unidad |
| Bandeja de finos hojaldres | 18,00 € 250 grs. |

Todos los encargos se abonaran en el momento de la entrega con un 50 % por adelantado.
Transporte domicilio Barcelona ciudad 20 euros. Alrededores consultar.

No se confirmara la hora concreta del reparto.

Las recogidas del día 24 serán de 10h a 17h. Se ruega llamar antes de pasar para tenerlo preparado.

Un año más, os agradezco la confianza puesta en mí. Yo por mi parte, sigo trabajando con toda mi ilusión y esfuerzo personal. Os deseo unas Felices Navidades con salud, que es lo único realmente importante...

Karen Bosch Mannaerts
Chef Cordon Bleu Paris 1996