DOSSIER NAVIDAD

BY SILVIA LODARES

Mi felicitación de Navidad con mucho cariño,
“Os deseo lo mejor en esta Navidad. Amor, Paz y
Salud con vuestras familias. Que sepamos diferenciar lo
qué es importante de lo que no y
que ¡Nadie nos separe jamás!
¡Feliz Navidad queridos Cookers!”

6. Carta Navidad casas

Aperitivos

Embutidos y quesos:

- Tripa de salchichón de jabalí (250 grs) 8,40€
- Tripa de chorizo de jabalí (250 grs) 8,40€
- Jamón Ibérico 100% Ibérico (100 grs) 19,10€
- Jamón Ibérico reserva (100 grs) 16,30€
- Salchichón Ibérico (100 grs) 6,00€
- Chorizo Ibérico (100 grs) 4,50€
- Lomo Ibérico (100 grs) 9,90€
- Queso brie trufado 50,50€/kg
- Queso trufado casero VALCOZAR (350 grs) 19 €
- Queso con cebolla caramelizada y pimentón casero VALCOZAR (350 grs) 18,70 €
- Torta Mascar-gorgonzola + tomatitos cherry italianos 4,95 + 4,10

Foie y paté:

- 100 grs de foie mi cuit 14,20€
- 300 grs de foie mi cuit 33,00€
- 300 grs de paté de campaña 12,00€
- 300 grs de paté forestier con setas 9,90€
- Paté de faisán (110 grs) 4,50 €

Conservas:

- Lata de anchoas de Santoña 18,00€
- Lata de sardinas ahumadas 7,70€
- Lata de mejillones en escabeche 12,90€
- Lata de boquerones en vinagre 9,65€

Pan /tostadas/ picos:

- Tostaditas de pasas y nueces 3,85€
- Tostaditas de chapata caseras 2,20€
- Picos soplados 3,85€
- Picos feos 3,85€
- Pan Carasatu 8,50€
- Pan de semillas de calabaza 2,90€

(mandamos fresco para meter en el horno en el momento)

Patatas fritas:

- Bolsita de patatas fritas al vino espumoso 1,40€
- Bolsita de patatas fritas al foie 1,40€
- Bolsita de patatas fritas al Caviar 1,40€

Salmón:

- Salmón ahumado loncheado 250 grs 12,70€
- Salmón marinado loncheado 250 grs. 12,70€
- Mini blinis 30 uds 6,95€
- Salsa de eneldo casera 100 grs 10 €

Vinos:

- **MIRAR EN NUESTRA WEB**

Carta Navidad casas

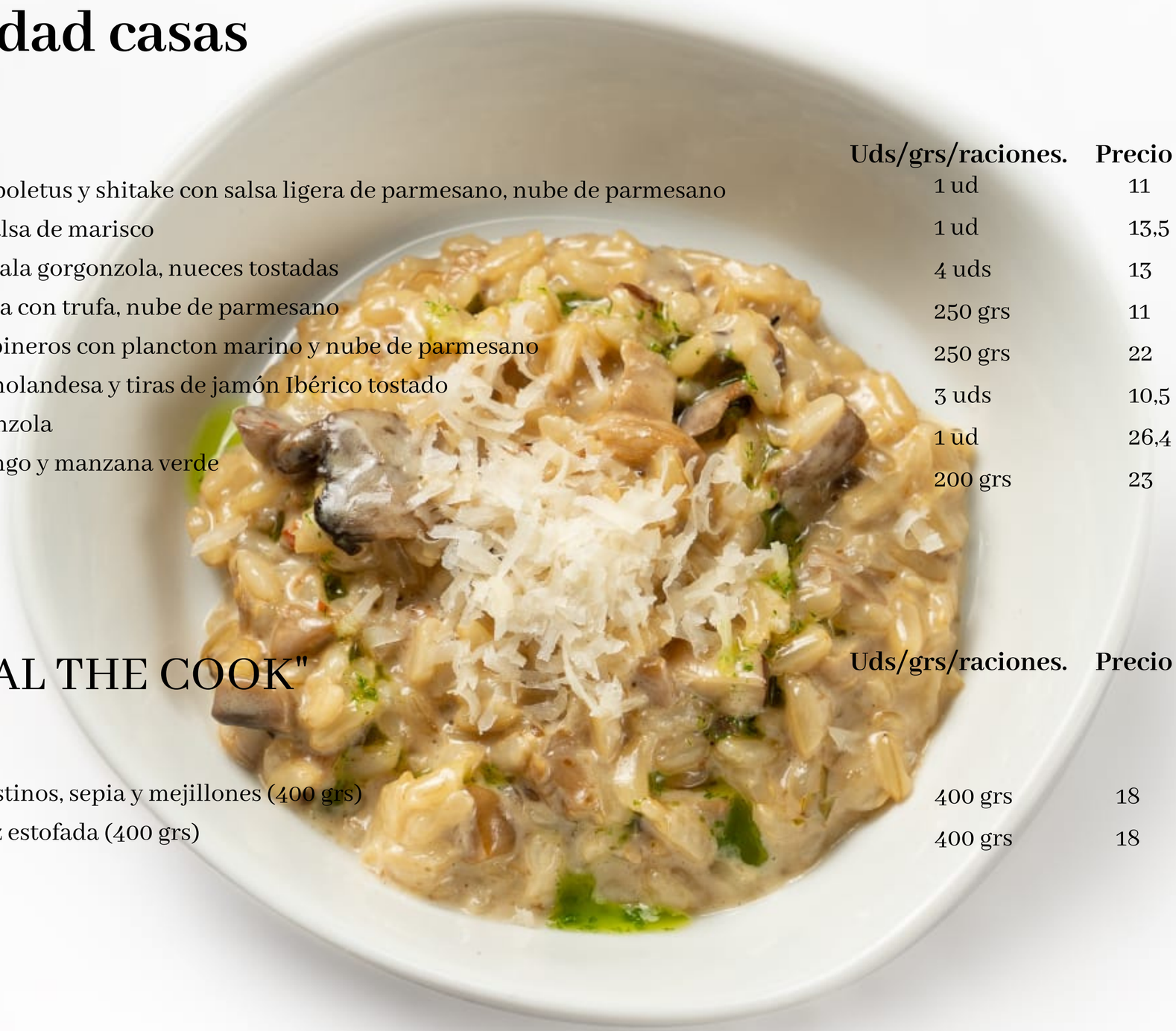
Cremas y sopas:

	1 Litro	Precio
• Crema de setas con trufa	4 pax	16,5
• Crema de faisán y castañas	4 pax	17
• Crema patata con trufa	4 pax	15,5
• Crema de Calabaza	4 pax	13,2
• Crema de Marisco, gambas, carabineros y langostinos	4 pax	17
• Bisque de langosta	4 pax	25
• Crema Tailandesa con lentejas rojas, curry rojo y aceite picante de especias	4 pax	15
• Caldo casero de Gallina	4 pax	12
• Consomé de la Abuela	4 pax	27,5

Posibles Guarniciones para pedir aparte: (PEDIR APARTE)

	Siempre 4 pax	Precio
• Langostinos pelados con colita (12 uds para 4 personas)	4 pax	28
• Langosta laminada asado con verduras salteadas (cola grande para 4 personas)	4 pax	40
• Vieiras salteadas con aceite picante (8 uds para 4 personas)	4 pax	28
• Burrata fresca (50 grs/persona) con semillas tostadas (4 personas)	4 pax	18
• Picadito de jamón y huevo duro	4 pax	12
• Tiras de brioche tostado (12 uds para 4 personas)	4 pax	8
• Raviolis de foie (12 uds para 4 personas)	4 paxx	20

Carta Navidad casas



Primeros platos calientes:

	Uds/grs/raciones.	Precio
• Lasagna de verduras y setas boletus y shitake con salsa ligera de parmesano, nube de parmesano	1 ud	11
• Lasagna de changurro con salsa de marisco	1 ud	13,5
• Raviolones de calabaza con sala gorgonzola, nueces tostadas	4 uds	13
• Risotto de setas de temporada con trufa, nube de parmesano	250 grs	11
• Risotto de chipirones y carabineros con plancton marino y nube de parmesano	250 grs	22
• Alcachofas en flor con salsa holandesa y tiras de jamón Ibérico tostado	3 uds	10,5
• Quiche de brócoli con gorgonzola	1 ud	26,4
• Salpicón de marisco con mango y manzana verde	200 grs	23

Guisos "ESPECIAL THE COOK"

	Uds/grs/raciones.	Precio
• Guiso de verdinas con langostinos, sepia y mejillones (400 grs)	400 grs	18
• Guiso de verdinas con perdiz estofada (400 grs)	400 grs	18

Carta Navidad casas

Segundos platos

Pescados (elegir guarnición aparte):

	Uds/grs/raciones.	Precio
• Lubina con salsa de erizos	1 rac/160 grs	28
• Merluza con salsa verde	1 rac/160 grs	26
• Rodaballo con salsa de berberechos	1 rac/160 grs	29

Aves (elegir guarnición aparte):

	Uds/grs/raciones.	Precio
• Pularda rellena con salsa Oloroso "Súper especial, nuestra receta cumple 25 años"	1 entera/8-10 pax	160
• MEDIA Pularda rellena con salsa Oloroso "Súper especial, nuestra receta cumple 25 años"	1/2 pularda /5 pax	80
• Capón asado relleno con frutos secos y manzana que ponemos de guarnición, salsa al Calvados	1 entero/10 pax	160
• Pavo asado con su relleno de Navidad, salsa Gravy	1 entero/24 pax	288
• MEDIO Pavo asado con su relleno de Navidad, salsa Gravy	1/2 pavo/12 pax 21	160
• Pollo de corral al curry en dados (bolsa vacío con su salsa)	2rac/500 grs	14,70
• Confit de pato con salsa cumberland	1 ud/pax	18,9
• Codornices rellenas con sallsa Armagnac (bolsa vacío con su salsa)	2 ud/pax	26
• Pintadas rellenas con salsa Oloroso (bolsa vacío con su salsa)	2ud/pax	22

Carta Navidad casas

Caza: (elegir guarniciones aparte)

- Goulash de corzo con crème Fraîche

Uds/grs/raciones.	Precio
200 grs/pax	22

Carnes (elegir guarnición aparte):

- Presa de Ibérico trinchada con salsa teriyaki (500 grs para 3 personas aprox) (en bolsa vacio con su salsa y sin trinchar)
- Carrilleras de cerdo con salsa de vino blanco y Jerez (bolsa vacío con su salsa)
- Solomillo de vaca a la broche con salsa de carne
- Solomillo de vaca strogonoff con salsa de champiñones y shitake
- Roast Beef de lomo de buey con salsa de carne

Uds/grs/raciones.	Precio
500grs	30
3 pax aprox	
6 uds/pax	25,3
160 grs/pax	23
200 grs/pax	23
250 grs/pax	22

Venezuela:

- Hallacas
- Asado negro
- Ensalada de gallina

Uds/grs/raciones.	Precio
1 ud	13,2
500 grs	22
250 grs	13,2

Carta Navidad casas

Guarniciones:

- Cebollitas galseadas
- Cebolla confitada al PX
- Zanahorias Glaseadas
- Cebollita confitada al vino tinto
- Puré de patata trufado
- Puré de batata
- Patatas paja
- Patatas gratinadas
- Patatas baby confitadas con hierbas
- Lombarda estofada con pasas y piñones
- Berenjenas estofadas al miso
- Arroz basmati con verduras y cúrcuma
- Arroz con pasas, piñones y cebolla tostada
- Puré de castañas

Niños:

- Albóndigas en su salsa
- Lasagna boloñesa de carne
- Arroz blanco basmati

Uds/grs/raciones/ Precio

Todas las guarniciones se presentan en 250 grs como para 2-3 personas y valen 8,90 €

Uds/grs/raciones.	Precio
12 uds	15,40€
1 ud/ 2 pax	13,20€
250 grs	3,85€

Carta Navidad casas

POSTRES:

- Pavlova enrollada de turrón (SIN GLUTEN) (8/10 RACIONES) **32€**
- Pavlova de crema de mascarpone con frutos rojos (SIN GLUTEN) (8/10 RACIONES) 32€
- Vacherin de Castañas (SIN GLUTEN) (8/10 RACIONES) 32€
- Suspiro de chocolate (tarta con capas de merengue con mousse de chocolate) (SIN GLUTEN) (8/10 RCIONES) 32€
- Tarta de limón con merengue (8/10 RACIONES) 32€
- Tarta Cheesecake al horno con frutos rojos (SIN GLUTEN) (8/10 RACIONES) 32€
- Tarta Cheesecake con crumble de manzana (8/10 RACIONES) 32 €
- Tarta fondant de chocolate con frutos rojos (8/10 RACIONES) 32€
- Tarta red Velvet (8/10 RACIONES) 32€
- Tarta árabe con crema de mascarpone y frutos rojos (con instrucciones para montar en casa) 32 €
- Tarta milhojas de crema y frutos rojos (8/10 raciones) 32 €
- Delicias de red velvet, carrot cake y chocolate (trufones que hacen de postre o sobremesa) (24 uds.) 32€
- Turrón Jijona de almendra 14 €/ Tableta
- Turrón a la piedra de almendra 11 € / tableta
- Turrón de chocolate con almendras 11 € / tableta
- Turrón Alicante artesano 13,50 € /tableta
- Polvorosas (tipo polvorón caseras especial The Cook) (6 uds.) 5,10 €
- Bizcocho especial The Cook ROSCON.

REGALOS CAJAS GOURMET:

Visita nuestra página web para pedir los deliciosos Regalos Gourmet que hemos creado para estas Navidades. Para empleados, amigos, familia, hijos... También puedes personalizar la tuya.

Para más información no dudes en llamar a nuestra tienda (91748 59 59 (tienda/oficina), 600 245 386 (Saleta), 636 325 100 (Lucía)) o visita nuestro apartado web “Especial Navidad”.

PEDIDOS Y CONTRATACIÓN;

- No existe pedido mínimo, sólo habría que pedir las raciones que pone en cada referencia puesto que hay algunas con sus cantidades delimitadas y mínimas.

- Haz tu pedido ***hasta el día 10 de Diciembre.***

- Los pedidos se ***entregarán con posibilidad de recogida*** en tienda, el día ***23, 24, 30 y 31 de Diciembre de 08:00 a 16:00***

- Puedes ***hacer tu pedido a través de la web (PREFERENTE) del apartado web Fechas especiales / Especial Navidad***
Ó llamando al 91748 59 59 (oficina y tienda, 600 245 386 (Saleta), 636 325 100 (Lucía) .
Ó enviando un email a silvia@cateringthecook.com

- Abono del 100% del importe por adelantado + portes dependiendo de la distancia

- Después del día 10 de Diciembre, no se admiten cambios o anulaciones ni por causas de fuerza mayor