

ALA CART@ navidad 2023

PLATOS ESPECIALES DE NAVIDAD

3 ENTRANTES

TLF. ENCARGOS 93 1866632 - 680614797 -

CANELONES VARIADOS



Crujiente capa de queso Emmental gratinado, sobre suave bechamel al toque Nuez-moscada, que cubre la carne o las espinacas, que han sido rustidas o cocinadas lentamente, y enrolladas sobre finas laminas de pasta de trigo.

3.1 Canelones de rustido de carne con bechamel

PRESENTACIÓN: Bandejas 6Uni. 12,30 €

3.2 Canelones de espinacas con bechamel

PRESENTACIÓN: Bandejas 6Uni. 13,30 €

3.3 Canelones de foie y trufa con bechamel

PRESENTACIÓN: Bandejas 6Uni. 15,00 €

3.4 ESCUDELLA DE NAVIDAD, con mandonguillas i galets.



Tradicional e indispensable en estas fiestas, desde a la Cart@ queremos fomentar el espíritu navideño. Cocción lenta en olla tradicional tapada, con todos sus ingredientes: Carnes y Verduras con un mínimo 3 h., añadiendo al final de la misma las albondiguillas y la pasta de galets.

PRESENTACIÓN:

Envases de 1.0 l.

con 12 albondiguillas, carne, y verduras del caldo.

PRECIO CONJUNTO

1 Uní. 15,90 €/Uní.

4 PLATOS DE REDONDOS Y AVES SELECTAS

MUSLITOS DE POLLO, rellenos A la Cart@.

4.0 A la Catalana – (Carne Picada, ciruelas, pasas y piñones)

4.1 York y Queso – (Jamón cocido y queso)

PRESENTACIÓN: Bandeja con su salsa y guarnición de 600 gr. Aprox.

PRECIO 15,90 €/Uni.

REDONDOS de Pollo Tradicional y Pages rellenos A la Cart@.

4.2 TRADICIONAL, A LA CATALANA – (Carne Picada, ciruelas, pasas y piñones)

POLLO de PAGES, - 4.3 A LA CATALANA. – 4.4 TORRO DE XIXONA



PRESENTACIÓN DE PLATOS: Bandeja en conjunto del Redondo con su salsa y guarnición especial de Navidad.

4.2 PLATO, POLLO TRADICIONAL 1,8 Kg. Aprox. 33,00 €/KG.

4.3 PLATOS, PAGES TRADICIONAL 2.4 Kg Aprox. 37,80 €/KG -

4.4 P. TORRO XIXONA I BOTIFARRA 2.4 Kg. Aprox. 39,80 €/KG.

POLLO Y AVES de Navidad.

4.5 POLLO DE PAGES al Horno, - Enteros o **4.6** Rellenos a la Catalana.



PRESENTACIÓN: Bandejas por uní., individuales, acompañadas de cebollitas y patatas bomdue de 3.2 Kg. aprox. Y de 4.2 Kg. aprox. las de los Rellenos.

PRECIOS

4.5 ENTEROS 23,90 €/Kg. - **4.6** RELLENOS CATALANA 30,80 €/Kg.

4.7 POLLO DE PAGES, a la Catalana rustido a la Cazuela.



PRESENTACIÓN: 3.2 Kg. aprox. peso conjunto

Bandejas por unidades, acompañadas de cebollitas, ciruelas, pasas y piñones junto con su propia salsa.

PRECIO 31,90 €/KG.

4.8 PAVITA - Rellena de foie y pasas.

PRESENTACIÓN: 3.8 Kg. aprox. peso conjunto Bandejas por unidades, acompañadas de cebollitas y patatas bomdue así como su propia salsa. **PRECIO 46,80 €/kg.**

4.9 PULARDA TRUFADA, Entera Asada al Horno.



PRESENTACIÓN: 2,2 Kg. aprox. peso conjunto Bandejas por unidades, acompañadas de cebollitas, uvas, y manzana horneada, con todos los complementos de la cocción y su propia salsa.

PRECIO 43,90 €/kg.

4.10 CAPÓ DE PAGES, Entero al Horno



PRESENTACIÓN: Enteros bandeja por unidad, acompañado de patatas bomdue, ciruelas y orejones, de unos 3.9 Kg. aprox.

PRECIO 33,90 €/Kg.

4.11 CAPÓ EN REDONDO, relleno Especial de Navidad, (Foie, Orejones, y Piñones).



PRESENTACIÓN: Bandeja con su salsa y guarnición especial de Navidad, de 3.8 Kg. aprox.

PRECIO, 46,60 €/Kg.

4.12 CAPÓ, a la Catalana rustido a la Cazuela

PRESENTACIÓN: 3,9 Kg. aprox. Peso conjunto bandejas por unidades, acompañadas de cebollitas, ciruelas, pasas, piñones y de todos los complementos de la cocción junto a su propia salsa. **PRECIO- 39,40 €/kg.**

4.13 PATO RELLENO de Setas y Castañas , Asado Al Horno.



PRESENTACIÓN: 2.3 Kg. aprox. peso conjunto Bandejas por unidades, acompañadas de todos los complementos de la cocción y su propia salsa **.PRECIO 39,90 €/kg.**

4.14 CONFIT DE PATO (Muslos) - Sobre cama de Piña y Manzana –

4.15 MAGRET DE PATO – En salsa de Arandanos y Cama de manzana -



PRESENTACIÓN. 4.14 16.90 €/Uni. Muslo - 4.15 25,40 €/Uni. Magret

5 PLATOS DE CARNES SELECTAS



5.1 COCHINILLO IBERICO al Horno (Pieza Entera o Medios vertical)



El Clásico, de los mejores criadores de la comarca llega este espectacular producto, Horneados, entero lentamente, regados con su propio aceite procedente de la cocción ya aromatizado, y acompañado de cebollitas, manzana y patatitas bomdue.

PRESENTACIÓN: Bandejas por uní. individuales, acompañadas de cebollitas manzana y patatas bomdue.

PRECIO UNI

178 €. Uní.

95€. ½ pieza en canal.

TERNERA HEMBRA DE GIRONA

5.2 FRICANDO con setas de temporada



FRICANDO, de una de las piezas mas valoradas de la ternera, la (Llata), realizamos este espectacular plato, acompañado de su propia salsa y setas de temporada.

PRESENTACIÓN:

En Bandejas

PRECIO

34,70 €/kg.

5.3 REDONDO de Ternera al Horno



REDONDO AL HORNO, horneado lentamente y acompañado de su propio jugo de regado, acompañado con verduritas y patatas rustidas.

PRESENTACIÓN:

Por unidades de 2,2 Kg. aprox. Peso conjunto

PRECIO

37,90 €/kg.

5.4 REDONDO de Ternera al Horno- relleno especial de Navidad.



REDONDO MECHADO CON RELLENO ESPECIAL DE NAVIDAD, horneado lentamente y acompañado de su propio jugo de regado, acompañado con verduritas y patatas rustidas.

PRESENTACIÓN

Por unidades de 2.8 Kg. aprox. Peso conjunto

PRECIO

39,80 €/kg.

5.5 JARRETÓN de Ternera Asado al Horno.



PRESENTACIÓN: 2.2 Kg. aprox. peso conjunto
Bandejas por unidades, acompañadas de todos los complementos de la cocción y su propia salsa.

PRECIO 39,80 €/kg.

5.6 RABO A LA CORDOBESA



RABO A LA CORDOBESA, Sublime plato tradicional de nuestra cocina, con macerado en Hiervas y vino durante 48 h. y posterior mente cocinado a fuego lento, hasta conseguir que la carne sea un bocado especial y suntuoso en boca, todo acompañado de su propia salsa perfectamente tamizada

PRESENTACIÓN: En Bandeja

PRECIO 32,50 €/Kg.

CORDERO LECHAL y CABRITO AUTOCTONO.



CORDERO LECHAL AL HORNO, ACOMPAÑADO DE SU GUARNICIÓN.

5.7 Paletilla.

PRESENT:Unids. de 0.9 Kg. aprox. **38,20 €/uní.**

5.8 Pierna.

PRESENT:Unids. De 1.3 Kg. aprox.**39.80 €/uní.**



CABRITO AUTOCTONO.

5.9 Paletilla.

PRESENT:Unids. de 0.6 Kg. aprox. **34.80€/uní.**

5.10 Pierna.

PRESENT:Unids. de 1,0 Kg. aprox. **39.90€/uní.**

6 PESCADOS y MARISCOS.

6.1 ZARZUELA de Pescado y Marisco



PRESENTACIÓN: En Bandeja Honda

La excelencia en su mesa, esta estupenda zarzuela, compuesta por los siguientes ingredientes de base:

Calamar – Merluza – Rape – Cigalas – Gambas - Mejillones y Almejas, todo perfectamente cocinado acompañado de su propia salsa.

PRECIO 24.80 €/rac.

6.2 RAPE A LA MARINERA (Suquet de Rap)



PRESENTACIÓN: En Bandeja Honda

Otro Clásico de Navidad este excelente plato de Rape a la Marinera, hará las delicias de todos sus comensales, compuesta por los siguientes ingredientes de base:

Rape – Gambas – Almejas, sobre una base de patatas, todo cubierto con su salsa.

PRECIO 20.90 €/rac.

6.3 CALAMARES RELLENOS EN SALSA CON GAMBAS Y MEJILLONES



PRESENTACIÓN: En Bandeja Honda

Para los más sibaritas, están estos estupendos calamares en salsa, rellenos de las patitas del propio calamar, con huevo cocido, y sofrito, acompañados de mejillones y gambitas, todo cubierto con su propia salsa marinera.

PRECIO 19,80 €/rac.

6.4 BACALAO-CON SANFAINA – A LA LLAUNA - ALLCREMAT



PRESENTACIÓN: En Bandeja Honda

Otro Clásico de Navidad estos excelentes platos, de lomos de bacalao, harán las delicias de todos sus comensales.

PRECIO 37.90 €/Kg.

OTROS

7 BANDEJAS DE IBERICOS – QUESOS Y EMBUTIDOS.

7.1 *Bandeja serrana y quesos curados, perfecta para estas Navidades*

Hemos elegido una variedad de sabores que se entremezcla con el sabor de los productos Ibéricos de alta calidad y las variedades de queso como el de Oveja y el Queso de Casbra. Diferentes texturas, sabores y aromas.



BANDEJA DE IBERICOS Y QUESOS CURADOS

150 gr de Jamón Ibérico

100 gr de Chorizo Ibérico.

100 gr de Salchichón Ibérico.

100 gr de Lomo Ibérico.

150 gr de Queso Hidalgo de oveja.

150 gr de Queso de Cabra Leche cruda.

- PRECIO 59,20 € -

7.2 *Bandeja de Embutidos Cocidos, perfecta para eventos con mucha clase*

Hemos elegido una variedad de productos que se entremezcla con el sabor de los productos de alta calidad y las variedades de Embutidos exclusivos para las fiestas navideñas como el de Mortadela Boloñesa, Catalana Trufada, Cabeza de Jabalí ibérica, Bull Blanco y Negro. Una selección de sabores.



BANDEJA DE EMBUTIDOS COCIDOS.

150 gr de Mortadela Boloñesa

150 gr de Catalana Trufada.

150 gr de Cabeza de Jabalí Ibérica.

150 gr de Bull Blanco

150 gr de Bull Negro.

- PRECIO 41,90 € -

7.3 *Bandeja de Quesos de sabores diferentes, perfecta y equilibrada combinación.*

Hemos elegido una variedad de quesos de diferentes sabores que se entremezcla con el sabor de los productos ibéricos de alta calidad y las variedades de queso como el de Zamora Reserva y el Queso Brie Trufado. Encontrarás diferentes texturas, sabores y aromas.



BANDEJA DE QUESOS VARIADOS.

150 gr de Rulo de Cabra.

150 gr de Semi Hidalgo.

150 gr de Oveja Hidalgo.

150 gr de Cabra leche cruda.

150 gr de Rosas Tete D´Moine.

150 gr Brie Francés

150 gr. Roquefort **PRECIO 53,50 €**

7.4 *Otras Bandeja a solicitar variedad y Cantidad, perfecta para estas Navidades*

Las bandejas se preparan unas pautas simples: se colocan directamente en las bandejas, para que tengan ese sabor de recién cortado máxima calidad posible.



con esmero y siguiendo cortan del producto y se bandejas, para que tengan y puedas disfrutarlo con la

6.5 **PASTEL DE SALMÓN**



PRESENTACIÓN: PRECIO 36.80 €/Kg.

9.1 BANDEJAS DE CROQUETAS



BANDEJAS DE CROQUETAS VARIADAS.

5Uní. de Jamón Ibérico

5Uní. de Queso de Cabra.

5Uní. de Carne de cocido.

5Uní. de Pollo

5Uní. de Brandada de Bacalao

-PRECIO 34,80€ -

6.6 BANDEJAS DE AHUMADOS



BANDEJAS DE AHUMADOS

1 Uní. de Salmón

1Uní. de Bacalao

1 Uní. OTROS

-PRECIO a consultar € -

OTROS PLATOS DE NUESTRA CARTA PARA ESTA NAVIDAD

❖ **8 ENSALADAS Y FRIOS**

- | | |
|---|-------------|
| ➤ 8.1 EMPEDRAT DE BACALAO | 30,80 €/Kg. |
| ➤ 8.2 ENSALADILLA RUSA | 21,80 €/Kg. |
| ➤ 8.3 ENSALADILLA DE MARISCO | 31,80 €/Kg. |
| ➤ 8.4 PIMIENTOS DEL PIQUILLO REL. DE BRANDADA DE BACALAO CON SALSA DE ÑORAS. | 3,00 €/Uni. |
| ➤ 8.5 EMPANADA DE ATUN | 22,95 €/kg. |
| ➤ 8.6 EMPANADA DE QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CARAM. | 23,95 €/kg. |
| ➤ 8.7 CARACOLES EN SALSA. | 26,80 €/Kg. |
| ➤ 8.8 BOMBAS DE LA BARCELONETA. | 3,25 €/Uni. |

❖ **6** PESCADOS Y MARISCOS.

- | | | |
|---------------|---|----------------|
| ➤ 6.7 | ANCHOAS DEL CANTABRICO EN ACEITE. | 3,00 €/filete. |
| ➤ 6.8 | PULPO A LA GALLEGA | 40,80 €/kg. |
| ➤ 6.9 | BOQUERONES EN VINAGRE | 34,50 €/Kg. |
| ➤ 6.10 | CUERPOS Y BOCAS COCIDAS. | 36,80 €/kg. |
| ➤ 6.11 | LANGOSTINOS EXTRAS COCIDOS | 25,80 €/Kg. |
| ➤ 6.12 | GAMBA SALADA 1ª | 27,40 €/Kg. |
| ➤ 6.13 | MEJILLONES A LA VINAGRETA. (Bandeja 12 Uni.) | 9,50 €/Uni. |
| ➤ 6.14 | MEJILLONES A LA MARINERA. | 19,90 €/Kg. |

❖ **9** CROQUETAS Y CREPS DE AUTOR.

- | | | |
|---------------|---------------------------------------|-------------|
| ➤ 9.2 | POLLO | 1,45 €/Uni. |
| ➤ 9.3 | MORCILLA | |
| ➤ 9.4 | CARNE RUSTIDA | |
| ➤ 9.5 | JAMON IBERICO | |
| ➤ 9.6 | SETAS VARIADAS | |
| ➤ 9.7 | CALÇOTS | |
| ➤ 9.8 | VERDURAS | |
| ➤ 9.9 | ESPINACAS CON QUESO DE CABRA | |
| ➤ 9.10 | QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARMELIZADA. | |
| ➤ 9.11 | BRANDADA DE BACALAO. | |
| ➤ 9.12 | XIPIRONES EN SU TINTA. | |
| ➤ 9.13 | PIMIENTOS DEL PIQUILLO. | |

(PEDIDO MINIMO POR VARIEDAD 4 Uni.)

A LA CARTA @ RECOMENDACIONES

PARA QUE QUEDEN **PERFECTOS** **NUESTROS**

PLATOS PRECOCINADOS

CARNES Y AVES ASADAS



Precalentar el horno a 150°, durante 10 minutos ,e introducir el producto con su guarnición y por un tiempo de 10 a 12 minutos, las salsas se tratan aparte.

CREMAS Y SALSAS DE ACOMPAÑAMIENTO



Calentar a fuego lento, removiendo y retirar una vez rompan a hervir.

FRITOS



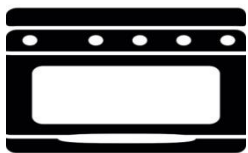
Precalentar el horno a 180°, 10 minutos antes, e introducir posteriormente el producto de 3 a 4 minutos, hasta conseguir una textura crujiente.

GUARNICIONES



Calentar en microondas unos 30 segundos a máxima potencia.

PESCADOS Y MARISCOS



Precalentar el horno a 140°, durante 10 minutos ,e introducir el producto con su guarnición y salsa por un tiempo de 6 a 8 minutos.

