

Platos Preparados



Saborea la
Navidad

SOPAS Y CREMAS



Bisquet de Bogavante (1 litro)	25€
Consomé de Ave (1 litro)	10€

ENSALADAS



Ensaladilla Rusa (1 persona)	6€
Ensalada de Bogavante (2 personas)	26€
Ensalada de perdiz escabechada (2 personas)	16€
Salmón Marinado al eneldo (2 personas)	18€
Txangurro Donostiarra (2 personas)	18€

PESCADOS



Suprema de lubina a la bilbaína con pimientos de piquillo	16€ /ración
Merluza al horno en caldeirada (Salsa gallega de patata y pimentón)	16€ /ración
Medallones de rape marinera	16€ /ración

CARNES



Ragout de ciervo con setas y verduras	16€ /ración
Pierna de cordero asada con patata panadera	20€ /ración
Carrillada de ternera estofada	16€ /ración
Solomillo Wellington con salsa de boletus y trufa (Min 6 Raciones)	21€ /ración

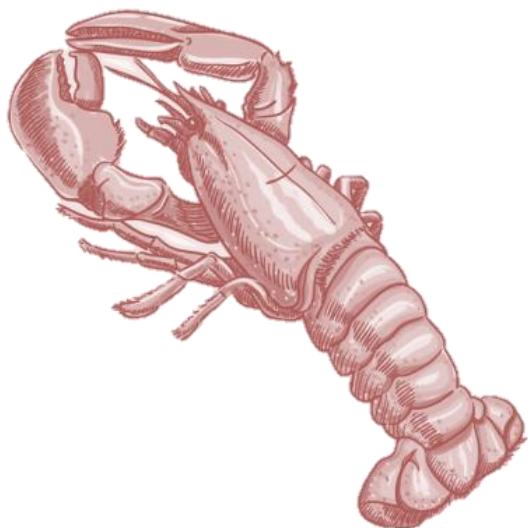
AVES



Picantón relleno de foie con salsa de trufa

16€ /ración

MERCADO



20% Descuento
en todas tus compras de
producto fresco de Mercado

Oferta válida del 10 de Diciembre al 6 de Enero



PREPARACIÓN

Bisquet de Bogavante	Abrir Recipiente y calentar al gusto
Consomé de Ave	Abrir Recipiente y calentar al gusto
Ensaladilla Rusa	Abrir y servir (Plato frío)
Ensalada de Bogavante	Abrir y servir (Plato frío)
Ensalada de perdiz escabechada	Abrir y servir (Plato frío)
Salmón Marinado al eneldo	Abrir y servir (Plato frío)
Txangurro Donostiarra	Precalentar el horno a 190°. Retirar del envase y hornear durante 15 minutos. Adicionalmente gratinar durante 3 minutos.
Suprema de lubina a la bilbaína	Precalentar el horno a 190°. Retirar del envase y hornear durante 10 minutos. Calentar la salsa al fuego y añadir al plato.
Merluza al horno en caldeirada	Precalentar el horno a 190°. Retirar del envase y hornear durante 10 minutos. Calentar la salsa al fuego y añadir al plato.
Medallones de rape marinera	Precalentar el horno a 190°. Retirar del envase y hornear durante 10 minutos. Calentar la salsa al fuego y añadir al plato.
Ragout de ciervo	Calentar al fuego a su gusto.
Pierna de cordero asada con patatas	Precalentar el horno a 190°. Retirar del envase y hornear durante 20-25 min en la bandeja del horno
Solomillo Wellington con salsa de trufa	Pregunte directamente a nuestro Chef.
Carrillada de ternera estofada	Precalentar el horno a 190°. Retirar del envase y hornear durante 15 minutos.
Picantón relleno de foie con salsa de trufa	Precalentar el horno a 190°. Retirar del envase y hornear durante 15 minutos.

CONSULTE PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN CON NUESTRO CHEF GONZALO BARRUETABEÑA

Rogamos soliciten sus pedidos con la mayor antelación posible

No se admitirán pedidos para Navidad y Nochebuena a partir del 21/12 a las 15h.

Para Fin de Año no se admitirán pedidos a partir del 28/12 a las 15h.

Los Pedidos deberán ser abonados en el momento de la reserva.

ABRIMOS EL 25 DE DICIEMBRE Y 1 DE ENERO



C/Doctor Fleming 7

91 344 01 77