

ENTRANTES



- ENSALADILLA RUSA CON MARISCOS €18/Kg
- PASTEL DE SALMÓN AHUMADO €27/Ud
con Salsa de Eneldo (10 pers)
- COCKTAIL DE MARISCOS CON FRUTAS €30/Kg
- PASTEL DE CABRACHO €27/Ud
con nuestra Salsa Rosa (10 pers)
- PASTEL DE ESPÁRRAGOS €25/Ud
con Salsa de Pimientos del Piquillo (10 pers)
- ENSALADA DE POLLO AL CURRY SUAVE €17/Kg
con Chutney de Albaricoque



- CROQUETAS DE:
JAMÓN IBÉRICO €18/Kg
MORCILLA €15/Kg
BACALAO €16/Kg
(todas congeladas)

LA COCOTTE

MENÚ DE NAVIDAD Y FIN DE AÑO

Haciendo Las Navidades Más Fáciles Desde 1987

- CREMA DE LANGOSTINOS AL CAVA €18/Lt
- CREMA DE ALMENDRAS NAVIDEÑA €15/Lt
- VOL-AU-VENT DE MARISCOS €5/Ud

- CANELONES DE NAVIDAD
CON PATO, FOIE, PERAS
Y PIÑONES *(Bandeja de 4 piezas)* €18/Ud



PLATOS PRINCIPALES

- PAVO DE NAVIDAD *(8-10 Pers)* €50/Ud
Medio Pavo Deshuesado y Relleno de Orejones, Ciruelas, Pasas, Jamón Serrano, y Bacon con su Guarnición Navideña
- VENA MECHADA ESPECIAL *(6-8 Pers)* €40/Ud
Rellena de Jamón Serrano con Salsa de Champiñones, Jamón y Vino Blanco
- SOLOMILLO DE BUEY ASADO ROSSINI *(5-6 Pers)* €49/Kg
Con Salsa de Trufas, Setas y Vino de Madeira

- PATA DE CORDERO ASADA *(4 Pers)* €25/Ud
Media Pata servida en lonchas con Papas y Verduras Mediterráneas y una Salsa de Vino Oloroso
- SOLOMILLO DE BUEY WELLINGTON FAMILIAR *(8-9 Pers)* €75/Ud
Solomillo con Champiñones, Paté de Foie y Jamón Serrano en Hojaldre con una Salsa (aparte) de Trufas, Madeira y Foie
- CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ *(5 Pers)* €42/Kg
En una Salsa Dulce de Pedro Ximénez y Cebolla Caramelizada
- LOMO DE CERDO ASADO CON MANZANAS *(6-8 Pers)* €42/Ud
Relleno de Ciruelas, Orejones y Bacon con Salsa de Vino Marsala y Manzanas Caramelizadas
- JAMÓN DE NAVIDAD *(7-8 Pers)* €45/Ud
Jamón Cocido Artesano, Glaseado con Mostaza y Miel, servido en lonchas con una Salsa de Cumberland de Frutas



SALMÓN EN HOJALDRE (1 Pers) €9/Ud

Salmón Fresco con un relleno de Crema de Queso, Limón y Berros, servido con una Salsa de Berros (aparte)

LOMITOS DE MERLUZA (2 Pers) €15/Ud

Servidos con una Salsa de Mariscos y Langostinos



GUARNICIÓN

PAPAS GRATINADAS A LA CREMA (4 pers) €12/Ud

GUARNICIÓN NAVIDEÑA con Castañas, Piñones, Ciruelas, Bacon, Setas, Champiñones y Salchicha Fresca €16/Kg

PAPAS A LO POBRE €9/Kg

VERDURAS AL HORNO ESPECIAL con Espárragos, Pimientos, Calabacines, Zanahorias, Berenjenas y Cebolla Roja €15/Kg



NUESTRAS TARTAS

QUESO Y LIMÓN

CHOCOLATE Y NARANJA

QUESO Y ARÁNDANOS

CHOCOLATE CRUJIENTE

(Todas para 12 personas)

€25/Ud

DONDE

C/León y Castillo, 48
35003
Las Palmas de Gran Canaria

COMO PEDIR

Todos los días en la tienda o
Tel: 928 369 961 o
www.comidaslacocotte.com

FECHAS LÍMITES

Nochebuena - 22 Diciembre
Nochevieja - 29 Diciembre
(Hasta las tres)



SOLOMILLO WELLINGTON



COCKTAIL DE MARISCOS



PASTEL DE SALMÓN AHUMADO



JAMÓN DE NAVIDAD



CROQUETAS DE JAMÓN