

ENTRANTES



ENSALADILLA RUSA CON MARISCOS

€18/Kg

MOUSSE DE SALMÓN AHUMADO

€27/Ud

con Salsa de Eneldo (10 pers)

ENSALADA DE MARISCOS WALDORF

€28/Kg

con Langostinos, Gambas, Piña, Apio, Manzana y Salsa Rosa

PASTEL DE BONITO DEL NORTE

€27/Ud

con Pistachos, Frutos Secos y Nuestra Salsa Rosa (10 pers)

ENSALADA DE QUINOA NAVIDEÑA

€17/Kg

con Arándanos, Batatas y Vinegrata de Frambuesa

ENSALADA DE POLLO AL CURRY SUAVE

€17/Kg

con Chutney de Albaricoque



CROQUETAS DE:
JAMÓN IBÉRICO
MORCILLA
BACALAO
(todas congeladas)

€18/Kg

€15/Kg

€16/Kg


CREMA DE LANGOSTINOS AL CAVA

€18/Lt

CREMA DE ALMENDRAS NAVIDEÑA

€15/Lt

VOL-AU-VENT A LA REINA

con Champiñones, Setas y Ave 

€5/Ud

PARMIGIANA NAVIDEÑA  (4-5 Pers)

Berenjenas Gratinadas con Queso
Grana Padana y Salsa de Tomates Secos

€18/Ud

CREPES TRUFADOS RELLENOS

DE MARISCOS  (Bandeja de 2 piezas)

€16/Ud



PLATOS PRINCIPALES

PAVO DE NAVIDAD (8-10 Pers)

Medio Pavo Deshuesado y Relleno de Orejones, Ciruelas, Pasas, Jamón Serrano y Bacon con su Guarnición Navideña

€50/Ud

VENA MECHADA ESPECIAL (6-8 Pers)

Rellena de Jamón Serrano con Salsa de Champiñones, Jamón y Vino Blanco

€40/Ud

SOLOMILLO DE BUEY ASADO ROSSINI (5-6 Pers) 

Con Salsa de Trufas, Setas y Vino de Madeira

€49/Kg

PATA DE CORDERO ASADA (4 Pers)

Media Pata servida en lonchas con Papas y Verduras Mediterráneas y una Salsa de Vino Oloroso

€26/Ud

SOLOMILLO DE BUEY WELLINGTON FAMILIAR (8-9 Pers) 

Solomillo con Champiñones, Paté de Foie y Jamón Serrano en Hojaldre con una Salsa (aparte) de Trufas, Madeira y Foie

€75/Ud

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ (5 Pers)

En una Salsa Dulce de Pedro Ximénez y Cebolla Caramelizada

€44/Kg

LOMO DE CERDO ASADO CON MANZANAS (6-8 Pers)

Relleno de Ciruelas, Orejones y Bacon con Salsa de Vino Marsala y Manzanas Caramelizadas

€43/Ud

JAMÓN DE NAVIDAD (7-8 Pers)

Jamón Cocido Artesano, Glaseado con Mostaza y Miel, servido en lonchas con una Salsa de Cumberland de Frutas

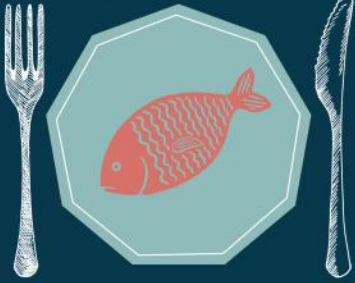
€45/Ud



LA COCOTTE

MENÚ DE NAVIDAD Y FIN DE AÑO

30 Años Celebrando La Navidad 1987-2017



BACALAO AL HORNO (2 Pers)
 Dos Lomos servidos con una Salsa Vizcaína

€24/Ud

SALMÓN EN HOJALDRE (1 Pers)
 Salmón Fresco con un relleno de Crema de Queso, Limón y Berros, servido con una Salsa de Berros

€10/Ud

LOMITOS DE MERLUZA (2 Pers)
 Servidos con una Salsa de Mariscos y Langostinos

€18/Ud



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

€16/Kg



NUESTRAS TARTAS

QUESO Y LIMÓN

CHOCOLATE Y NARANJA

QUESO Y ARÁNDANOS

CHOCOLATE CRUJIENTE

(Todas para 12 personas)

€25/Ud

Todos nuestros platos pueden contener o contienen los siguientes alérgenos: huevo, leche, cacahuets, mariscos, soya, nueces, trigo (gluten), altramuces, apio, mostaza, pescado, semillas de sésamo, moluscos y frutos secos.

 = Horno Imprescindible

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)



CREPES TRUFADOS DE MARISCOS



BACALAO A LA VIZCAÍNA



PASTEL DE BONITO DEL NORTE



JAMÓN DE NAVIDAD



CARRILLERAS IBÉRICAS