

LA COCOTTE

MENÚ DE NAVIDAD Y FIN DE AÑO 2019



Entrantes

ENSALADILLA RUSA CON MARISCOS	€18/Kg		
ENSALADA EXÓTICA DE POLLO <i>con Pollo Asado, Manzana, Apio y un Toquecito de Curry</i>	€17/Kg	CREMA DE LANGOSTINOS AL CAVA	€18/Lt
ENSALADA DE MARISCOS WALDORF <i>con Langostinos, Gambas, Piña, Apio, Manzana y Salsa Rosa</i>	€28/Kg	CREMA DE ALMENDRAS NAVIDEÑA	€17/Lt
PASTEL DE BONITO DEL NORTE <i>con Pistachos, Frutos Secos y Salsa de Piquillos (10 pers)</i>	€27/Ud	VOL-AU-VENT DE MARISCOS o DE SETAS 🍷	€5/Ud
ENSALADA DE QUINOA NAVIDEÑA <i>con Arándanos, Batata Dulce y Vinagreta de Frambuesa</i>	€17/Kg	CANELONES DE NAVIDAD (4 Pers) 🍷	€19/Ud
PASTEL DE CARNE AL HORNO <i>con Salsa de Frutas Rojas (8 pers)</i>	€27/Ud	CREPES TRUFADOS RELLENOS DE MARISCOS (Dos piezas grandes) 🍷	€19/Ud

CROQUETAS

JAMÓN
IBÉRICO €18/Kg

MORCILLA €18/Kg

BACALAO €18/Kg

BOLETUS Y
TRUFA €18/Kg

TODAS CONGELADAS

Platos Principales

PAVO DE NAVIDAD (8-10 Pers) <i>Medio Pavo Deshuesado y Relleno de Orejones, Ciruelas, Pasas, Jamón Serrano y Bacon con su Guarnición Navideña</i>	€55/Ud
VENA MECHADA ESPECIAL (6-8 Pers) <i>Rellena de Jamón Serrano con Salsa de Champiñones, Jamón y Vino Blanco</i>	€40/Ud
SOLOMILLO DE TERNERA ASADO ROSSINI (5-6 Pers) <i>Con Salsa de Trufas, Setas y Vino de Madeira 🍷</i>	€49/Kg
PATA DE CORDERO ASADA (4 Pers) <i>Media Pata servida en lonchas con Papas y Verduras Mediterráneas y una Salsa de Vino Oloroso</i>	€34/Ud
SOLOMILLO DE TERNERA WELLINGTON FAMILIAR (8-9 Pers) 🍷 <i>Solomillo con Champiñones, Paté de Foie y Jamón Serrano en Hojaldre con una Salsa (aparte) de Trufas, Madeira y Foie</i>	€80/Ud
CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ (5 Pers) <i>En una Salsa Dulce de Pedro Ximénez y Cebolla Caramelizada</i>	€49/Kg
LOMO DE CERDO ASADO CON MANZANAS (6-8 Pers) <i>Relleno de Ciruelas, Orejones y Bacon con Salsa de Vino Marsala y Manzanas Caramelizadas</i>	€45/Ud
ESTOFADO DE CIERVO CON SETAS (4-5 Pers) <i>Ragú de Ciervo en una Salsa de Vino de Oporto, Setas, Zanahorias y Panceta Ibérica</i>	€42/Kg




Pescados

BACALAO AL HORNO €24/Ud
Dos Lomos servidos con una Salsa Vizcaína (2 pers)

**CALAMARES SAHARIANOS RELLENOS
CON JAMÓN EN SU TINTA (4 pers)** €49/Kg

LOMOS DE MERLUZA €30/Ud
Con una Salsa de Mariscos y Langostinos (3 Lomos Grandes)

GUARNICIÓN

PAPAS GRATINADAS A LA CREMA €13/Ud
(4 Pers) 

VERDURAS AL HORNO €17/Kg
*con Espárragos, Pimientos, Calabacines,
Zanahorias, Berenjenas y Cebolla Roja*

GUARNICIÓN NAVIDEÑA €17/Kg
*con Castañas, Piñones, Ciruelas, Bacon,
Setas, Champiñones Y Salchicha Fresca*

PAPAS A LO POBRE €10/Kg

Nuestras Tartas

QUESO Y LIMÓN

CHOCOLATE Y NARANJA

QUESO Y ARÁNDANOS

CHOCOLATE CRUJIENTE

€25/Ud *Todas para 12 Personas*



* Sugerencia de Presentación

Como Pedir

Todos los días en nuestra tienda:
Calle León y Castillo, 48.
35003
Las Palmas de Gran Canaria
o Tel: 928 369 961
o www.comidaslacocotte.com

**PEDIDO MÍNIMO ES DE €40 E
INCLUYE CAVA DE REGALO O
APARCAMIENTO GRATUITO**


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

Fechas Límites

Nochebuena - 20 Diciembre 15:00
Nochevieja - 29 Diciembre 15:00

IMPORTANTE Recomendamos realizar los pedidos con tiempo suficiente, pues existe un número limitado de unidades para cada plato.

**NO ACEPTAMOS PEDIDOS DE SÓLO
GUARNICIÓN**

 = Horno Imprescindible