MENÚ DE NAVIDAD

2026

ENTRANTES FRÍOS

ENSALADILLA DE BATATA DULCE CON PULPO Y LANGOSTINOS 37,99/kg
cremosa con pulpo, langostinos al ajillo, atún y zanahoria asada

ENSALADA DE QUINOA NAVIDEÑA 22,99/kg
con arándanos, batata y semillas de calabaza, aliñada con su vinagreta de frambuesa

ENSALADILLA RUSA CON MARISCOS 24,99/kg
ensaladilla cremosa con papas, zanahorias y guisantes, cargada con langostinos y gambas

ENSALADA EXÓTICA DE POLLO 22,99/kg
pollo, manzana y apio con mayonesa, chutney de mango y un delicado toque de curry.

ENSALADA DE MARISCOS WALDORF 33,99/kg
langostinos y gambas con manzana crujiente, piña y apio, bañada en una salsa rosa

PATÉ CREMOSO DE HIGADITOS DE POLLO 19,99/ud
paté suave de higaditos de pollo con un toque de coñac. Servido en su tarro de cristal (6-8 pers)

PASTEL DE BONITO DEL NORTE 32,99/ud
con pistachos y frutos secos. servido con una salsa de piquillos aparte (8-10 pers)

CROQUETAS CASERAS

JAMÓN IBÉRICO 22,99/kg

BACALAO 22,99/kg

MORCILLA Y MANZANA 22,99/kg

BOLETUS Y TRUFA 22,99/kg

(todas congeladas)

ENTRANTES CALIENTES

CANELONES DE NAVIDAD 26,99/ud
rellenos de ternera, pollo, cerdo, foie, brandy y suave bechamel y queso emmental (4 pers).

CREPES TRUFADOS RELLENOS DE MARISCOS 26,99/ud
finos crepes rellenos de mariscos, cubiertos con una salsa cremosa de trufas (dos piezas grandes - 4 pers)

FALAFEL FESTIVO 22,99/kg
falafel vegano de garbanzos con un toque dulce de arándanos, castañas y batata dulce, ideal para un bocado navideño original (congelado)

VOL-AU-VENT DE MARISCOS O DE SETAS 5,99/ud
exquisitos vol-au-vent rellenos a elegir - mariscos cremosos o setas con parmesano

PASTELA MARROQUÍ DE POLLO 37,99/ud
envuelta en hojaldre crujiente, una mezcla perfecta de sabores dulces y especiados (6-7 pers)

QUICHÉ DE PANCETA Y QUESO GRUYERE CON PÉTALOS DE JAMÓN IBÉRICO 34,99/ud
cremoso y suave con panceta ibérica y gruyere, decorada con finas lonchas de jamón ibérico (6-8 pers)

CREMAS Y CONSOMÉS

CREMA DE ALMENDRAS 21,99/lt

CREMA DE MARISCOS AL CAVA 22,99/lt

CREMA DE CALABAZA AL CURRY 21,99/lt

CONSOMÉ DE NAVIDAD 21,99/lt

PLATOS PRINCIPALES

VENA MECHADA ESPECIAL 49,99/ud
una receta tradicional rellena de jamón serrano y servida con una salsa de champiñones, jamón y vino oloroso (6-7 pers)

SOLOMILLO DE TERNERA ASADO ROSSINI 74,99/kg
acompañado de trufas y salsa de vino madeira, en lonchas perfecto para una cena navideña de lujo (5-6 pers)

PATA DE CORDERO ASADA 49,99/ud
servida en lonchas con su salsa, sobre una cama de papas y verduras mediterráneas al horno (4 pers)

SOLOMILLO DE TERNERA WELLINGTON INDIVIDUAL 25,99/ud
versión mini y más accesible del rey de la navidad, con su relleno delicioso y salsa aparte, perfecto para grupos más pequeños (1-2 pers)

SOLOMILLO DE TERNERA WELLINGTON FAMILIAR 124,99/ud
majestuoso solomillo envuelto en hojaldre con duxelles de champiñones, mousse de foie gras y jamón serrano. acompañado de una exquisita salsa de trufas, Madeira y foie. servida aparte. (8-10 pers)

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ 67,99/ud
cocinadas a baja temperatura con una salsa dulce y aterciopelada que realza su sabor único (5-6 pers)

ESTOFADO NAVIDEÑO DE TERNERA BLACK ANGUS 49,99/kg
estofado gustoso cocido a fuego lento con una salsa de vino de oporto, setas, zanahorias y panceta ibérica

LOMO DE CERDO CON MANZANAS Y CIRUELAS 49,99/ud
relleno de ciruelas, orejones y bacon con salsa de marsala y manzanas caramelizadas. servido en finas lonchas (6-7 pers)

= horno imprescindible

LA COCOTTE

PAVO DE NAVIDAD — 69,99/ud

deshuesado y relleno de orejones, ciruelas, jamón serrano y un toque de brandy. servido en finas lonchas para mayor comodidad, acompañado de una deliciosa salsa festiva (8-10 pers)

CONFIT DE PATO A LA GRAND MARNIER — 49,99/ud

4 muslos de pato confitados lentamente hasta quedar tiernos y jugosos, acompañados de una elegante salsa de naranja aromatizada con licor Grand Marnier. (4 pers)

PASTEL MARROQUÍ VEGANO — 37,99/ud

Una irresistible propuesta vegana que encanta a todos. con masa filo, batata, hummus, arándanos, frutos secos y especias marroquíes (5-6 pers)

PESCADOS

PARMENTIER DE MAR CON LANGOSTINOS — 37,99/ud

nuestro pastel de pescado gratinado con puré de papas, elaborado con salmón, merluza, bacalao y langostinos. un plato cremoso, perfecto para la mesa navideña. (4 pers)

WELLINGTON DE SALMÓN — 22,99/ud

elegante wellington de salmón, envuelto en hojaldre crujiente y relleno con espinacas y queso parmesano, servido con una salsa de eneldo (1-2 pers)

LOMO DE BACALAO A LA VIZCAÍNA — 31,99/ud

2 lomos cocinados a fuego lento en una salsa de pimientos choriceros y cebolla. Un sabor auténtico y festivo para la Navidad.

LOMO DE BACALAO CON VELOUTÉ DE CAVA — 31,99/ud

2 jugosos lomos de bacalao acompañados de una delicada velouté de cava, suave y cremosa, coronados con láminas de ajo dorado.

LOMITOS DE MERLUZA — 44,99/ud

4 lomos de merluza cubiertos con una cremosa salsa de mariscos y langostinos, ideal para una cena navideña llena de sabor.

GUARNICIONES

PAPAS GRATINADAS DAUPHINOISE — 17,99/ud

la auténtica receta de milhojas de láminas de papas gratinadas con nata y queso, perfectas para acompañar tus platos navideños (5-6 pers)

GUARNICIÓN NAVIDEÑA — 20,99/kg

guarnición de lujo con castañas, piñones, ciruelas, salchicha, setas y champiñones, salteados juntos para un acompañamiento lleno de tradición festiva

VERDURAS AL HORNO ESPECIAL — 19,99/kg

pimientos, calabacines, espárragos, zanahorias, cebolla roja y berenjenas asadas con hierbas aromáticas

PAPAS A LO POBRE — 13,99/kg

clásicas papas a lo pobre, cocinadas lentamente con cebolla y un toque de ajo, un plato rústico y lleno de sabor para estas fiestas

COL LOMBARDA CON MANZANA DE NAVIDAD — 19,99/kg

lombarda salteada con manzana, pasas y arándanos, con un toque de vinagre balsámico que realza su sabor agridulce. Una guarnición colorida y festiva, perfecta para acompañar carnes asadas.

LOS DULCES

TARTAS CASERAS

todas para 12 pers

- QUESO Y ARÁNDANOS — 28,99/ud
- QUESO Y LIMÓN — 28,99/ud
- CHOCOLATE Y NARANJA — 28,99/ud
- CHOCOLATE CRUJIENTE — 28,99/ud

POSTRES INDIVIDUALES

- MUS DE CHOCOLATE — 3,99/ud
- TARTA DE QUESO MILLONARIO — 3,99/ud
- TIRAMISÚ — 3,99/ud

NOVEDAD: "STICKY TOFFEE PUDDING"

bizcocho suave de dátiles bañado en una salsa caliente de caramelo toffee. (6-8 pers) — 19,99/ud

ONLINE

Los pedidos se pueden hacer y pagar de forma segura con tarjeta bancaria a través de la página web: www.comidaslacocotte.com

FRANJAS HORARIAS

Los encargos se entregarán por franja horaria. Cada franja horaria es de 10 minutos y debe ser reservada en el momento de hacer el pedido. Pedimos puntualidad rigurosa en la recogida.

FECHAS LÍMITE

Nochebuena	15:00 - 21/12
Nochevieja	15:00 - 29/12
Reyes	15:00 - 03/01

(o cuando se agoten los platos y/o franjas horarias, lo que ocurra antes)

PEDIDO MÍNIMO

Para garantizar el buen desarrollo de la campaña navideña, debemos imponer un pedido mínimo de 45 €. No podemos aceptar pedidos que consistan exclusivamente de guarnición.

= horno imprescindible

RECOGIDA

La recogida de los pedidos de Navidad será exclusivamente en nuestra tienda Calle León y Castillo, 48

Nochebuena	miércoles 23/12 jueves 24/12
Nochevieja Reyes	jueves 31/12 martes 05/01

ALÉRGENOS

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