

# MENÚ DE NAVIDAD

## FRÍO

### ENSALADILLA DE BATATA DULCE CON PULPO Y LANGOSTINOS

Ensaladilla de Batata cremosa con Pulpo, Langostinos al Ajillo, Atún y Zanahoria Asada — 36,99/kg

### ENSALADA DE QUINOA NAVIDEÑA

con Arándanos, Batata, Semillas de Calabaza, aliñada con su Vinagreta de Frambuesa — 21,99/kg

### ENSALADILLA RUSA CON MARISCOS

Ensaladilla cremosa con Papas, Zanahorias y Guisantes, cargada con Langostinos y Gambas — 24,99/kg

### ENSALADA EXÓTICA DE POLLO

Pollo, manzana y apio con chutney de mango y mayonesa. Un ligero toque de curry aporta el aroma exótico perfecto para estas fechas. — 22,99/kg

### ENSALADA DE MARISCOS WALDORF

Delicada mezcla de Langostinos y Gambas con Manzana crujiente, Piña y Apio, bañada en una Salsa Rosa tradicional — 32,99/kg

### PATÉ CREMOSO DE HIGADITOS DE POLLO

Paté suave de Higaditos de Pollo con un toque de coñac. Servido en su tarro de cristal (6-8 pers) — 19,99/ud

### PASTEL DE BONITO DEL NORTE

con Pistachos y Frutos Secos. Servido con una Salsa de Piquillos aparte (8-10 pers) — 31,99/ud

## ENTRANTES

### CREMAS

#### CREMA DE ALMENDRAS NAVIDEÑA

Una Crema sabrosa, perfecta para comenzar las celebraciones navideñas — 21,99/litro

#### CREMA DE LANGOSTINOS AL CAVA

Exquisita Crema de Langostinos al Cava, con un aroma que realza el espíritu festivo — 22,99/litro

#### CREMA DE CALABAZA CON COCO

Suave Crema de Calabaza con el dulzor del Coco y un toquecito de Curry. Vegano — 20,99/litro

## CROQUETAS

JAMÓN IBÉRICO 22,99/kg

MORCILLA 21,99/kg

BOLETUS Y TRUFA 21,99/kg

BACALAO 22,99/kg

Todas Congeladas

## CALIENTE

### CANELONES DE NAVIDAD

Rellenos de Ternera, Pollo, Cerdo, Foie y Brandy, bañados en una suave bechamel y gratinados con Queso Emmental (4 pers) — 24,99/ud

### CREPES TRUFADOS RELLENOS DE MARISCOS

Finos Crepes rellenos de Mariscos, cubiertos con una Salsa cremosa de Trufas (Dos piezas grandes - 4 pers) — 25,99/Ud

### FALAFEL FESTIVO

Falafel vegano de Garbanzos con un toque dulce de Arándanos, Castañas y Batata Dulce, ideal para un bocado navideño original (Congelado) — 19,99/kg

### VOL-AU-VENT DE MARISCOS O DE SETAS

Exquisitos Vol au Vent rellenos a elegir - Mariscos cremosos o Setas con Parmesano — 5,99/ud

### PASTELA MARROQUÍ DE POLLO

Envuelta en hojaldre crujiente con su tradicional toque ligero de Azúcar Glas, una mezcla perfecta de sabores dulces y especiados (6-7 pers) - 36,99/ud

### QUICHÉ DE SALMÓN AHUMADO Y ESPÁRRAGOS

Elegante Quiche con una textura cremosa y un toque delicado que hará brillar tu mesa navideña (6 -8 pers) — 34,99/ud

## PLATOS PRINCIPALES

### PAVO DE NAVIDAD

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) — 69,99/ud

### VENA MECHADA ESPECIAL

Una receta tradicional rellena de Jamón Serrano y servida con una salsa de Champiñones, Jamón y Vino Oloroso (6-7 pers) — 48,99/ud

### SOLOMILLO DE TERNERA ASADO ROSSINI

Exquisito Solomillo de Ternera Uruguayo acompañado de Trufas y salsa de vino Madeira, en lonchas perfecto para una cena navideña de lujo (5-6 pers) — 69,99/kg

### PATA DE CORDERO ASADA

Servida en lonchas con su salsa, sobre una cama de Papas y Verduras Mediterráneas al Horno, ideal para un banquete navideño (4 pers) — 46,99/ud

### CONFIT DE PATO A LA GRAND MARNIER

4 muslos de pato confitados lentamente hasta quedar tiernos y jugosos, acompañados de una elegante salsa de naranja aromatizada con licor Grand Marnier. Un plato festivo, equilibrado y perfecto para compartir. 49,99/ud

### SOLOMILLO DE TERNERA WELLINGTON FAMILIAR

Majestuoso Solomillo envuelto en hojaldre con Duxelle de Champiñones, Mousse de Foie Gras y Jamón Serrano. Servido con su salsa (aparte) de Trufas, Madeira y Foie (8-9 pers) — 114,99/ud

### SOLOMILLO DE TERNERA WELLINGTON INDIVIDUAL

La 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) — 24,99/ud

### CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ

Tiernas Carrilleras cocinadas a baja temperatura con una salsa dulce y aterciopelada que realza su sabor único (5-6 pers) — 64,99/ud

### ESTOFADO NAVIDEÑO DE TERNERA BLACK ANGUS

Estofado gustoso cocido a fuego lento con una salsa de Vino de Oporto, Setas, Zanahorias y Panceta Ibérica, lleno de sabor y tradición festiva — 48,99/kg

### LOMO DE CERDO CON MANZANAS Y CIRUELAS


Jugoso y relleno de Ciruelas, Orejones y Bacon con Salsa de Marsala y Manzanas Caramelizadas. Servido en finas lonchas (6-7 pers) — 48,99/ud

### PASTEL MARROQUÍ VEGETARIANO


Opción Vegano e irresistible que encanta a todos. Con Masa Filo, Batata, Hummus, Arándanos, Frutos Secos y Especies Marroquíes (5-6 pers) — 36,99/ud

## PESCADOS

### WELLINGTON DE SALMÓN

Elegante Wellington de Salmón, envuelto en hojaldre crujiente y relleno con Espinacas y Queso Parmesano, Servida con una salsa de Eneldo (1-2 pers) — 21,99/ud 

### PARMENTIER DE MAR CON LANGOSTINOS

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) — 36,99/ud 

### LOMITOS DE MERLUZA

Delicado Lomo de Merluza, cubierto con una cremosa salsa de Mariscos y Langostinos, ideal para una cena navideña llena de sabor (4 lomos) — 39,99/ud

### BACALAO A LA VIZCAÍNA

Cocinado a fuego lento en una salsa de pimientos choriceros y cebolla. Un sabor auténtico y festivo para la Navidad. (4 lomos) — 44,99/ud

## GUARNICIONES

### PAPAS GRATINADAS DAUPHINOISE

La auténtica receta de milhojas de láminas de papas gratinadas con nata y queso, perfectas para acompañar tus platos navideños (4-5 pers) — 16,99/ud

### VERDURAS AL HORNO ESPECIAL

Pimientos, Calabacines, Espárragos, Zanahorias, Cebolla Roja y Berenjenas asadas con hierbas aromáticas — 18,99/kg

### GUARNICIÓN NAVIDEÑA

Guarnición de lujo con Castañas, Piñones, Ciruelas, Salchicha, Setas y Champiñones, salteados juntos para un acompañamiento lleno de tradición festiva — 19,99/kg

### PAPAS A LO POBRE

Clásicas Papas a lo Pobre, cocinadas lentamente con Cebolla y un toque de Ajo, un plato rústico y lleno de sabor para estas fiestas — 13,99/kg

## DULCES

### TARTAS FAMILIARES

QUESO Y ARÁNDANOS	27,99/ud
QUESO Y LIMÓN	27,99/ud
CHOCOLATE Y NARANJA	27,99/ud
CHOCOLATE CRUJIENTE	27,99/ud

Todas Para 12 Personas

### POSTRES INDIVIDUALES

POLVITO URUGUAYO	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

## COMO PEDIR

### ONLINE

Los pedidos se pueden hacer y pagar de forma segura con tarjeta bancaria a través de la página web: [www.comidaslacocotte.com](http://www.comidaslacocotte.com)

### TIENDA

Seguimos aceptando pedidos en la tienda para aquellos clientes que no puedan acceder al servicio online. No hay pedidos por teléfono.

### 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)	

### RECOGIDA

La recogida de los pedidos de Navidad será exclusivamente en nuestra tienda en León y Castillo.

Nochebuena	Martes 23/12
Nochevieja	Miércoles 24/12
Reyes	Miércoles 31/12
	Lunes 05/01

### 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. Una vez hecha, las franjas no se podrán cambiar. Pedimos puntualidad rigurosa en la recogida.

### COMPRAS NORMALES

Los días 24 y 31 de diciembre la tienda de León y Castillo sólo estará abierta para la recogida de pedidos.

Para aquellos que deseen comprar a última hora, nuestra tiendas en Calle Galicia, 29 y de La Puntilla, en la Calle Ferreras, 17, estará repleta de muchas delicias navideñas.

### CONSEJO NAVIDEÑO

Insistimos a nuestros clientes sobre la importancia de hacer el pedido con suficiente tiempo de antelación. Sólo existe un número limitado de unidades para cada plato y un número limitado de franjas horarias.

### 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

### ALÉRGENOS

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