

maleable

CATERING

EVENTS

Christmas essentials **2024**

24 - 25 - 26 Dicembre



Menú Navidad 2024

SELECCIÓN CAJA MALEABLE

20€

- Brioche de buey de mar con huevas de bogavante
- Brioche de pato con salsa hoisin y queso crema
- Hojaldre invertido con quenelle de foie, boniato y mandarina
- Bizcocho de miso aireado de crème fraîche y huevas de trucha
- Pan de cristal con mantequilla ahumada y anchoa 00 del cantábrico
- Salmón ahumado y vieira marinada

Contiene una referencia de cada por persona. Pedido mínimo 2 personas

ENTRANTES

- ENSALADILLA RUSA CON BOGAVANTE Y SU CAVIAR 16€
- RAVIOLIS DE LANGOSTINO CON SU *SUQUET* 14€
- CANELONES DE *CARN D'OLLA* CON FOIE Y BECHAMEL TRADICIONAL 11€
- CANELONES DE *CARN D'OLLA* FOIE Y BECHAMEL TRUFADA 12€
- CANELONES DE SETAS Y VERDURAS CON BECHAMEL TRADICIONAL 10€

La ración de canelones es de 3 unidades. Disponemos de bechamel vegana.

PRINCIPALES

- POLLO ENTERO RELLENO A LA CATALANA (4 rac.) 46€
- 1/2 POLLO A LA CATALANA (2 rac.) 25€
- TERRINA DE CORDERO CON SALSA IDIAZABAL Y MANZANA ASADA 19€
- MELOSO DE TERNERA CON *DAUPHINOIS* DE PATATA Y BONIATO TRUFADO 20€
- LUBINA CON PARMENTIER DE CELERY Y VERDURITAS BABY 21€

POSTRE

- POLVORÓN MALEABLE DE CACAHUETE Y LIMA 3€
- TURRÓN CON PRALINE DE CROISSANT, VAINILLA Y CHOCOLATE DULCEY 12€
- TURRON DE TÉ MATCHA, YOGUR Y LIMÓN 10€

INFORMACIÓN ADICIONAL

Se aceptarán pedidos hasta el domingo 15 de diciembre.

Opción de recogida en obrador (C/ del Rector Triadó 84, bajos -
Barcelona).

Reparto a domicilio 25€.

Horario recogida:

Día 24 12:00 a 19:00

DIA 25 y 26 9:00 a 13:00

Instrucciones de como regenerar el producto disponibles.

Reserva del pedido abonando el 50% de la factura.

Pago del 50% restante 48h antes de la entrega.

Iva 10% incluido.

Para reservas:

636557240 - Carles

642283052 - Asier



FELIZ NAVIDAD