

MENÚ FIESTAS NAVIDEÑAS

Rulo de salmón ahumado y salsa tartara

y/o

Canelón de setas sobre bechamel de patatas y polvo de jamón



Bacalao con milhojas de batata, gulas y salsa de calamar en su tinta

o

Rollo de carne relleno de verduritas y foie con salsa de sidra



Carpaccio de piña con mousse de mascarpone y salsa de naranja



Uvas de la suerte

PLATOS por si no te qpetece el menú

Ensalada de perdiz escabechada, tomates secos caseros y mostaza en granos 11€

Cardos con almendras y gambas 10€

Canelones de setas sobre bechamel de patatas y polvo de jamón 10€

Medallones de solomillo de cerdo duroc con salsa de boletus y chutney tropical 16€

Ternasco asado al vino rancio 16€

Bacalao con milhojas de batata, gulas y salsa de calamar en su tinta 16€

Suquet de rape con gambas 16€

Carpaccio de piña con mousse de marscarpone y salsa de naranja 6€

Brownie casero con crema inglesa y mermelada de albaricoque 6€

Caja de 12 bombones caseros 13€

Bandeja pequeña de canapes sobre blinis 13€

Bandeja grande de canapes sobre blinis 20€

FECHA LIMITE RESERVA

pedidos para Noche Buena hasta lunes 21
pedidos para Noche Vieja hasta domingo 27

pedidos al numero **616 141598**
por email **info@cheffattoincasa.com**

PRECIO MENÚ COMPLETO 33€

2 entrantes + 1 segundo + postre

MINI 25€

1 entrante + 1 segundo + postre

CHEF A DOMICILIO