

SUGERENCIAS FIESTAS NAVIDEÑAS

****ENTRANTES** (Para 3 ó 6 personas)**

Bandeja de ahumados con huevo hilado	21 € 40 €
Milhoja de pimientos asados con ventresca.	11 € 20 €
Milhoja Caprese (Verduras asadas con queso de cabra caramelizado).	11 € 20 €
Brazo de Salmón Luzón relleno.	12 € 22 €
Brazo de foie en espiral con yema caramelizada.	11 € 20 €
Quiches Navideña Dos tamaños: 1.200 gr. o 1600 gr. (varias clases)	24 € 30 €
Bandeja 12 ud. Canapés Inglés (Surtidos)	18 €
Brazo gitano de hojaldre relleno especial (3 clases a elegir)	18 €
Lomo ibérico de bellota con huevo hilado. (150 gr. ó 300 gr.)	16 € 30 €

PESCADOS

- ✓ Merluza de pincho de La Coruña al horno, acompañada de verduras y patatas panaderas. 25 € ración
- ✓ Pieza de Merluza para 3 raciones 66 €

CARNES

- ✓ Paletilla de lechal Churra de Castilla con patatas. 30 €/Unidad
- ✓ Medallón de solomillo de Buey D.O Guadarrama (250 gr.) con salsa P.Ximenez o Cumberland guarnecido con patatas panaderas. 30 €
- ✓ Solomillo de Buey D.O Guadarrama (550 gr.) al estilo Wellintong con salsa Cumberland o salsa P.Ximenez guarnecido con patatas panaderas. (Mínimo para 2 personas) 58 €

POSTRES. (Para 6 personas)

Piña Luzón (crema catalana al Cointreau)	22 €
Tronco Navidad (nata y chocolate) con frutos rojos	24 €
Troncho Navidad sin azúcar con Frutos rojos	26 €
Milhoja de frutos rojos naturales	24 €
Roscón de Reyes ½ Kg.	19 €
Roscón de Reyes ½ Kg, relleno: nata, crema y/o trufa	29 €
Panettone Luzón	21 €
Tarta de yema tostada.	24 €
Tarta de Queso con frambuesa.	24 €
Tarta Sacher.	25 €
Tarta San Marcos.	24 €
Tronco tres chocolate belgas	24 €
Tarta de selva negra o blanca (choco o nata)	24 €

VINOS

La Bailarina (D.O. vinos de Madrid) 100% Malvar 2 meses crianza en lías)	13 €
HLH EDICIÓN LIMITADA (14 meses en barrica. D.O. Rioja)	14 €
CYGNUS SELECCIÓN ROSÉ (D.O. Cava)	14 €

*Nochebuena y Navidad:

- Encargos de Carnes y Pescados hasta el 22 Diciembre 2022 (20h.)
- Recogida de menú el 24 de Diciembre de 16h a 18 horas.
- **Eligiendo TRES platos de grupos DIFERENTES, se entregará una botella. SIN CARGO.**

*Para Nochevieja y Año Nuevo.

- Encargos de Carnes y Pescados hasta el 29 de Diciembre 2022(20h.)*Recogida de menú el 31 de Diciembre de 16h a 18 horas.*Eligiendo TRES platos de grupos DIFERENTES, se entrega una botella **sin CARGO.**

ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS

Panettone Luzón

20.90 €/ 10.90 €.

Panettone clásico de Milán, respetando su receta original. Naranjas, limón y pasas con su doble masa y fermentaciones de más de 72 horas. Añadimos perlitas de nuestro magnífico chocolate 72% que lo hace más divertido si cabe. También lleva un crocanti superior de avellana y almendra. Su textura es tierna y super esponjoso ¡Esto está brutal!. Los elaboramos de dos tamaños. (600gr. y de 1 kg)

Roscón de Reyes.

38 €/ Kg.

Ingredientes seleccionados y naturales, elaborado de manera artesana en Luzón durante más de 90 años, ¡Por algo será! Nuestro buque insignia.

Mazapán

34 €/Kg.

Figuritas Navideñas de siempre, con y sin yema. Calidad suprema, elaborado con almendra Marcona.

Turrónes.

34 €/Kg.

Guirlache, Turrón de coco. Jijona, sin azúcar, Jijona tradicional. Arándanos, chocolate y caramelo. Chocolate 72 %, Nata y Nuez. Pan de Cádiz. Leche Merengada.

Polvorones.

24 €/Kg.

Elaborados exclusivamente con avellanas y almendras nacionales seleccionados. Los tostamos y molemos por nosotros mismos.

Empiñonados

58 €/Kg.

Mazapán envuelto de piñones 100 %, de Pedrajas, ¡Los mejores!

Guirlache

34 €/Kg.

Almendras Marcona enteras recién asadas cristalizadas en un caramelo delicioso.

Marrón Glacé

84 €/Kg.

Auténtica castaña de los Alpes confitada y glaseada.

Pastelitos Gloria/ Yemitas

34 €/ Kg.

Yema envuelta en mazapán horneado con canela.

Sopa de almendra. (100 gr.)

2.90 €

Bombones

48 €/ Kg.

Trabajados diariamente con los mejores chocolates belgas (Callibaut)

Anguilas de mazapán.

Desde 21 € a 90 €

Elaboradas de la manera más artesanal, transmitida de generación en generación. Rellenas de yema batata.

- Cada producto ha sido elaborado diariamente en este obrador.
- Trabajamos con los mejores ingredientes, no usamos conservantes.
- Recomendamos encargar con antelación.

¡Gracias y Felices fiestas!