

Reserva ya
tu comida de
Navidad 2025

¡Deja todo en nuestras manos y
ponte en modo relax!

Luzón
MAESTROS ARTESANOS

C/ Conde de Peñalver 42, Madrid

Tel: 91 401 98 56

Luzon@pastelerialuzon.com

www.pastelerialuzon.com



SUGERENCIAS DE

Navidad

EMPIEZA CON ESTILO: SUGERENCIAS PARA EL APERITIVO.

Perfectos para compartir (indicados para 3-6 personas)

1. Bandeja de ahumados 200 g con huevo hilado, ¡El lujo en tu mesa! 28 €
2. Milhoja de pimientos asados y ventresca, ¡Simplemente una delicia! 13 € / 24 €
3. Empanada de hojaldre rellenas ¡a elegir entre 5 rellenos! (aprox.1 kilo) 13.90 €
4. Milhoja Caprese Gourmet con verduras asadas de temporada y el toque del queso de cabra caramelizado. 13 € / 24 €
5. Brazo de salmón relleno de ensalada de cangrejo en una suave salsa rosa. ¡Irresistible! 15 € / 25 €
6. Brazo de foie. Paté de calidad en espiral con yema caramelizada. 12 € / 22 €
7. Quiche navideña de varios sabores*, un festín de 1,25 kg. 28 €
8. Bandeja de canapés surtidos, Una selección de 12 delicias surtidas para sorprender a tus invitados. 22 €

PLATO CENTRAL: LA CUMBRE DE TU CELEBRACIÓN

PESCADO

Merluza de pincho de La Coruña rellena de puerros y gambas, acompañada de nuestras tradicionales patatas panaderas. 32 € la ración

- Merluza para compartir . La misma calidad, perfecta para una mesa de 3 personas. 79 € tres raciones

CARNES (SABORES DE LA DEHESA)

- Paletilla de lechal de Sierra de Gredos con patatas. 40 €/unidad
- Medallón de solomillo ecológica (250g) con salsa Cumberland o de manzana con tomillo y patatas panaderas. 34 €
- Solomillo Wellington ecológica (550g) Wellington con salsa Cumberland o de manzana con tomillo y patatas panaderas (mín. 2 personas) 33 €/p.p.

VINOS

- HLH edición limitada (14 meses en barrica, D.O. Rioja) 14 €
- Sygnus selección rosé (D.O. Cava) 17 €

*Bacon y Emmental / Puerro, jamón ibérico y manzana / Puerro, gambas y tomatitos / Espinaca, huevo, almendra y queso / Salmón y verduritas / Puerros y gambas

NUESTROS DULCES DE

Navidad

Luzón
MAESTROS ARTESANOS

EL LEGADO DULCE DE LUZÓN.
ESPECIALIDADES EXCLUSIVAS DE NAVIDAD

Piña Luzón

Media piña rellena con suave crema catalana caramelizada y un toque de Cointreau, postre ligero y memorable para 6 personas. 24€

Roscón de Reyes

Únete al club de fans de este tesoro artesano con más de 90 años de historia. Ingredientes naturales y seleccionados, ¿te atreves a probarlo? Receta original de Luzón. ¡Sin relleno o con nata recién montada, crema pastelera, trufa de chocolate y/o cabello de ángel! Disponible en varios tamaños, consulta precios al final del menú.

Panettone Luzón

Receta original con masa madre fermentada con 72 horas. Textura suave y esponjosa. Cubierto por un croicanti de avellana y almendra.

- Panettone clásico de Milán con perlititas de chocolate.
- Panettone de doble chocolate y naranja.
- Panettone de cítricos y pistacho

Disponible en dos tamaños: 550g 17,90 € / 1kg 32 €

nuestros postres clásicos (Para 6 personas)

- Tronco de Navidad de nata y chocolate con frutos rojos 27 €
- Milhoja crema y nata con frutos rojos naturales 28 €
- Tarta de yema tostada 26 €
- Tarta de queso con frambuesa 26 €
- Tarta lemon pie (crema de lima con merengue) 28 €
- Tarta Sacher (chocolate y mermelada de albaricoque) 28 €
- Tarta San Marcos (nata con yema tostada) 26 €
- Tronco de tres chocolate belgas 26 €
- Tarta Selva negra o Selva blanca (chocolate o nata) 26 €
- Tarta de queso al horno clásica o de pistacho 26 €

NUESTROS DULCES DE

Navidad

OTROS DULCES NAVIDEÑOS

Figuritas de Mazapán

Hechas con auténtica almendra Marcona. Calidad top. Con o sin yema.

40 € /kg

Turrónes

Gran surtido: Guirlache, coco, chocolate con leche y arándanos sin azúcar, chocolate con caramelo, 72 % de cacao, nata y nueces, pan de Cádiz, leche merengada, chocolate con leche y almendras. 40 € /kg

Polvorones

Hechos con las mejores avellanas y almendras nacionales, tostadas y molidas en piedra. 32 € /kg

Empiñonados

Mazapán envuelto en piñones horneados a 260°C. Con Denominación de Origen de Pedrajas. 80 € /kg

Guirlache

Almendras Marcona enteras, recién asadas y cristalizadas en caramelo.

40 € /kg

Marrón Glacé

Castaña de los Alpes confitada y glaseada, ¡todo un lujo! 96 € /kg

Pastelitos Gloria/Yemitas

Yema envuelta en mazapán horneado con un toque de canela. 40 € /kg

Sopa de almendra (100g)

Mazapán base para que cocines la sopa de almendra en casa, una deliciosa experiencia. 4 € (recomendado para 1L de leche)

Bombones de chocolate sostenible

Hechos a diario con chocolate belga Callebaut. Sostenibles, naturales, con o sin azúcar. 72 € /kg

Anguilas de mazapán

Artesanales, receta de abuela a nieta, rellenas de yema. Disponible en varios tamaños. Desde 36 €

TE ESPERAMOS EN

MAESTROS ARTESANOS

C/ Conde de Peñalver 42, Madrid

Tel: 91 401 98 56

Luzon@pastelerialuzon.com

www.pastelerialuzon.com

¡Felices Fiestas!

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Cada producto es elaborado diariamente en nuestro obrador, trabajamos con los mejores ingredientes y sin conservantes.

No dejes tu encargo para el último momento, hacemos magia con las manos... ¡pero en cantidades limitadas!

****Nochebuena y Navidad****

- Aceptamos pedidos de carnes y pescados hasta el 22-Dic, a las 20h.
- Recogida del menú el 24-Dic, de 16 a 18h.

****Nochevieja y Año Nuevo****

- Aceptamos pedidos de carnes y pescados hasta el 29-Dic, a las 20h.
- Recogida del menú el 31-Dic, de 16 a 18h.

Nota: Los precios de la tienda online pueden variar de los precios de la tienda física.

¡TE ESPERAMOS EN LUZÓN PARA ENDULZAR TUS FIESTAS!

¡Felices Reyes!

ROSCÓN DE REYES

Nuestro buque insignia, elaborado de manera artesana en Luzón durante más de 90 años con ingredientes seleccionados y naturales.

Pídelo sin relleno o relleno de nata recién montada, crema pastelera, trufa de chocolate y/o cabello de ángel.

Sin relleno / Relleno

PEQUEÑO (300 g, 3/4 raciones)	14,5 € / 20 €
MEDIANO (600 g, 6/7 raciones)	27 € / 37 €
REDONDO (900 g, 9/10 raciones)	38 € / 52 €
GRANDE (1,2 kg, 12/14 raciones)	48 € / 68 €
FAMILIAR (2 kg, 24/26 raciones)	80 € / 115 €

Producción limitada,
reserva y
¡no te quedes sin él!