

NAVIDAD 2018

ud	€/ud	TAPAS
<input type="checkbox"/>	3,00 €	Chato de ensaladilla rusa con langostino
<input type="checkbox"/>	2,00 €	Macaron de chocolate y foie
<input type="checkbox"/>	2,50 €	Pastel de marisco (individual)
<input type="checkbox"/>	1,50 €	Perlas de melón al Oporto
<input type="checkbox"/>	3,50 €	Timbal de salmón gravlax
<input type="checkbox"/>	2,50 €	Trufa de foie con crocante
<input type="checkbox"/>	2,50 €	Trufas de queso de cabra con fruta escarchada
<input type="checkbox"/>	2,50 €	Vasito de royal de foie y Pedro Ximénez

rac	€/ud	PARA COMPARTIR
<input type="checkbox"/>	6,50 €	Buñuelos de bacalao (8 unidades)
<input type="checkbox"/>	3,00 €	Croquetas de bacalao (6 unidades)
<input type="checkbox"/>	3,00 €	Croquetas de boletus (6 unidades)
<input type="checkbox"/>	3,00 €	Croquetas de cordero y miel (6 unidades)
<input type="checkbox"/>	3,00 €	Croquetas de espinaca y gorgonzola(6 unidades)
<input type="checkbox"/>	3,00 €	Croquetas de gallina trufada (6 unidades)
<input type="checkbox"/>	3,00 €	Croquetas de Jamón (6 unidades)
<input type="checkbox"/>	2,70 €	Pimientos rellenos de marisco (3 unidades)
<input type="checkbox"/>	19,00 €	Degustación de canapés
<input type="checkbox"/>	22,00 €	Degustación de canapés elaborada con productos sin gluten
<input type="checkbox"/>	25,00 €	Degustación de vasitos salados (20 unidades)
<input type="checkbox"/>	45,00 €	Surtido de marisco (para 1 persona)
<input type="checkbox"/>	33,00 €	Brazo de patata y langostinos (aprox 10 personas)
<input type="checkbox"/>	17,00 €	1/2 Brazo de patata y langostinos (aprox 5 personas)
<input type="checkbox"/>	15,00 €	Carpaccio de ahumados (bacalao, atún y salmón)
<input type="checkbox"/>	26,00 €	Empanada de espinacas y bacalao

rac	€/ud	PRIMEROS PLATOS
<input type="checkbox"/>	20,00 €	Ensalada de bogavante con mahonesa de marisco
<input type="checkbox"/>	10,00 €	Ens. de carpaccio de langostino tigre con vieira confitada
<input type="checkbox"/>	9,00 €	Atún kimchi con ajo blanco de almendras
<input type="checkbox"/>	10,00 €	Ensalada de langostinos con timbal de pimientos y aguacate
<input type="checkbox"/>	6,00 €	Canelones caseros de carne con bechamel de boletus
<input type="checkbox"/>	7,00 €	Canelones caseros de marisco con salsa de vino blanco
<input type="checkbox"/>	8,00 €	Cardo en salsa de piñones con bacalao
<input type="checkbox"/>	10,00 €	Sopa de pescado y marisco (guarnición de arroz y marisco)
<input type="checkbox"/>	7,00 €	Berenjena rellena de marisco
<input type="checkbox"/>	7,00 €	Lasaña de verduras al aroma de trufa
<input type="checkbox"/>	8,00 €	Concha al graten con su vieira y frutos del mar



José Fernández
Saborea la vida

.....
info@saborealavida.es
.....
www.saborealavida.es

★ Podrán encontrar las fotos de todos nuestros platos en www.saborealavida.es o también en www.cocinajosefernandez.com

★ Se recogerán encargos para Nochebuena y Navidad hasta el **19 de Diciembre de 2018** y para Nochevieja y Año Nuevo hasta el **26 de diciembre de 2018**.

A partir de estas fechas no se admitirán modificaciones en los pedidos.

★ Los días de Navidad y Año Nuevo nuestros establecimientos permanecerán **cerrados**, por lo que los encargos para el día de Navidad se entregaran el 24 de diciembre y para Año nuevo el 31 de diciembre.

★ Las entregas a domicilio están incluidas en pedidos superiores a:
Huesca > 120€
Zaragoza > 180€
Otros > consultar

Frente a cualquier alergia o intolerancia alimentaria pueden consultarnos en el teléfono **974 25 12 25**.

ud €/ud

PESCADOS

<input type="checkbox"/>	20,00 €	1/2 Bogavante a la americana
<input type="checkbox"/>	10,00 €	Bacalao con cebolla caramelizada y salsa de gambas
<input type="checkbox"/>	12,00 €	Lenguado relleno de changurro con salsa de boletus
<input type="checkbox"/>	10,00 €	Merluza gratinada sobre lecho de verduritas confitadas
<input type="checkbox"/>	18,00 €	Rodaballo con carabinero y salsa de vino blanco
<input type="checkbox"/>	20,00 €	Zarzuela de pescado y marisco

rac €/ud

CARNES

<input type="checkbox"/>	8,00 €	Capón guisado con ciruelas
<input type="checkbox"/>	8,00 €	Confit de pato con salsa de frutos rojos
<input type="checkbox"/>	9,00 €	Hojaldre de pato y setas
<input type="checkbox"/>	11,00 €	Mil hojas de ternasco en su jugo con hummus de berenjena
<input type="checkbox"/>	10,00 €	Solomillo de cerdo con cebolla caramelizada y shitake
<input type="checkbox"/>	15,00 €	Solomillo de ternera lechal en salsa de foie y Pedro Ximénez
<input type="checkbox"/>	13,00 €	Ternasco asado con patatas (paletilla y costillar)

rac €/ud

POSTRES

<input type="checkbox"/>	20,00 €	Degustación de vasitos dulces (20 unidades)
<input type="checkbox"/>	2,00 €	Armonía de tres chocolates
<input type="checkbox"/>	2,00 €	Flor de nieve con fruta de la pasión
<input type="checkbox"/>	15,00 €	Tronco de biscuit de higos y armañac (para 8 personas)
<input type="checkbox"/>	15,00 €	Tronco de nogal (para 8 personas)
<input type="checkbox"/>	15,00 €	Tronco de queso mascarpone y frambuesa (para 8 personas)
<input type="checkbox"/>	18,00 €	Degustación de repostería (30 unidades)



NOMBRE

TELÉFONO 1 TELÉFONO 2

EMAIL

DIRECCIÓN DE ENTREGA

OBSERVACIONES

FECHA DE PEDIDO