Sabores Navideños
Para Llevar

Entrantes

- Canapés navideños - 40 uds. 42,95 €
- Canapés navideños - 15 uds. 20,95 €
- Ensaladilla rusa tradicional 15,95 €/kg
- Croquetas (Cochinillo, gambas al ajillo, lechazo) - 6 uds. 12,00 €
- Tabla de queso curado de oveja - 400 g 25,50 €
- Selección de embutido ibérico - 400 g 30,00 €
- Pimientos rellenos de marisco - 3 uds. 7,95 €
- Hojaldre relleno de vieras y espárragos trigueros - ud. 5,50 €

Principales

- Lasaña de carrillera de cerdo - 420 g. 10,95 €
- Carrillera de ternera al Ribera del Duero 12,95 €
- Solomillo de cerdo en salsa bigarrada con frutos rojos 9,95 €
- Picaña dorada en salsa de setas 13,95 €
- Pastel de cabracho con salsa cocktail - 400 g. 8,95 €
- Rape empiñonado 14,95 €
- Salmón en salsa de naranja y miel 10,95 €
- Bacalao con cremoso de pil pil y micropisto 12,95 €

Guarniciones

- Patatas panaderas al romero fresco 3,50 €
- Escalivada al Jerez con queso de cabra 6,50 €
- Pisto manchego con especias Mediterráneas 5,80 €
- Setas al ajillo con espárragos trigueros 6,50 €

Postres

- Tarta de queso y turrón jijona - 10 raciones 40,00 €
- Brownie de chocolate y nueces - 500 g 24,50 €
- Sopa de almendras tradicional - ud. 3,95 €
- Tiramisú del toro con crema de cacao - ud. 7,50 €
- Panna cotta de almendra y coco - ud. 5,20 €
- Tronco de navidad - trufa o nata 19,50€
- Roscón de reyes - crema, nata 36,50 €

Fecha límite reserva Navidad: 20/12/2024
Fecha límite reserva Nochevieja: 27/12/2024
Fecha límite reserva Reyes: 02/01/2025
O hasta agotar la capacidad productiva

www.depanymoja.com
Tlfno. 642 985 727
hola@depanymoja.com
C/Felipe Guillén 13, Arroyo de la Encomienda

Menú de Navidad
Para Llevar

Entrantes

CROQUETAS GOURMET

Trío de degustación de croquetas cremosas gourmet. Sabores variados y sorprendentes

ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL

Clásica y cremosa ensaladilla rusa elaborada con patata, zanahoria, guisantes, huevo, atún, pepinillos y alcaparras, todo envuelto en una suave mayonesa. Un entrante imprescindible para estas fiestas

PIMIENTOS RELLENOS DE MARISCO

Delicados pimientos del piquillo rellenos de una cremosa bechamel de marisco, elaborada con langostino, surimi y galera, con un toque de nata y brandy. Un entrante elegante y lleno de sabor

Principales (a elegir)

BACALAO CONFITADO AL CREMOSO DE PIL PIL Y MICROPISTO

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura, acompañado de un pil pil cremoso y micropisto

PICANHA DORADA EN SALSA DE SETAS CREMOSA

Tierna picaña de ternera cocinada a baja temperatura y marcada a fuego vivo, acompañada de una suave y cremosa salsa de setas silvestres. Un plato lleno de sabor y técnica

LASAÑA MELOSA DE CARRILLERA DE CERDO

Capas de pasta fresca rellenas de carrillera de cerdo guisada al punto, con reducción de nata y gratinada con mezcla de quesos Gouda, Mozzarella y Cheddar. Una explosión de cremosidad y sabor

Postres (a elegir)

TARTA DE QUESO Y CARAMELO SALADO

Porción cremosa de tarta de queso, coronada con una cobertura de caramelo a la sal que equilibra dulzura e intensidad

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES

Intenso y jugoso brownie de chocolate, con crujientes nueces y un sutil toque especiado que aporta calidez y sofisticación a este clásico. Una experiencia única para los amantes del chocolate

28,95 €

Fecha límite reserva Navidad: 20/12/2024
Fecha límite reserva Nochevieja: 27/12/2024
Fecha límite reserva Reyes: 02/01/2025
O hasta agotar la capacidad productiva

www.depanymoja.com
Tlfno. 642 985 727
hola@depanymoja.com
C/Felipe Guillén 13, Arroyo de la Encomienda