

ENCARGOS GASTROBRADOR

NAVIDAD 2018

24 Diciembre

Hojaldres: **10€**/docena

- Dátiles con bacon
- Pastela de pollo y cebolla caramelizada
- Salmón con queso azul
- Queso de cabra con piquillos
- Morcilla con manzana confitada
- Foie y frutos secos al Pedro Ximenez
- Sobrasada y membrillo

Magdalenas saladas: **10€**/docena

- Atún con tomate y queso
- Curry con anacardos y coco
- Morcilla con pasas y berenjena
- Dátiles con bacon
- Aceitunas negras, calabaza y feta
- Salmón y queso azul
- Frutos secos, zanahoria y foie

Tartas saladas: **15€** pequeña (5 raciones) / **30€** grande (10 raciones)

- San marcos de foie, pedro ximenez y crema de trufa
- Milhojas esponjoso de queso azul y pavo
- Milhojas esponjoso de queso azul y salmón
- Brownie de morcilla con poquillos y queso de cabra
- Milhojas crujiente de calabaza, manchego y nueces
- Quiche de dátiles con bacon
- Quiche de verduras asadas y atún

Especialidades:

- Salmón marinado loncheado en aove (500gr) / **18€**
- Lomo a la sal loncheado en aove (500gr) / **15€**
- Lingote de foie mocuit con corazón de cacao y membrillo / **20€**
- Escalibada con anchoa y pulpo (500gr) / **15€**

Troncos de navidad: **25€**

- Mousse de turrón y chocolate negro a la pimienta rosa
- Mousse de mango, trufa y chocolate blanco
- Crema de limón con pasas y merengue tostado
- Mousse de mascarpone con pistachos y chocolate con leche a la canela

→ Se aceptan encargos hasta el **viernes 14** de diciembre, se deberá abonar el 50% del encargo al efectuar el mismo y el 50% restante el día de recogida.

→ Encargos para recoger el **lunes 24** de diciembre de **12h a 14h**

5 Enero

Roscones de Reyes, tamaño único de 500gr para 4 a 6 comensales. Con naranja confitada casera, almendras, azúcar perlado y calabaza confitada. Se pueden encargar sin rellenar o con relleno:

- Nata
- Trufa
- Crema pastelera
- Crema pastelera de chocolate especiada
- Mousse de turrón
- Mousse de mascarpone y nueces
- Mousse de mango y chocolate blanco

Roscón Simple 20€

Roscón Relleno 25€

→ Puedes encargar tus roscones hasta el **viernes 21** de diciembre, se deberá abonar el 50% a la reserva y el 50% restante el día de recogida.

→ Recoger los encargos el **sábado 5** de enero de **17h a 20h** (si se desea en otro horario consultar)



www.gastrobrador.com