



Menú Navidad para llevar



a tu salud
cocina sana

Primeros

| | |
|---|-----------|
| Caldo navideño con picadillo..... | 5€ ración |
| Crema de setas con castañas..... | 7€ ración |
| Quiché de berenjenas, tomate y albahaca | 8€ ración |
| Brazo de gitano con piquillos..... | 8€ ración |

Segundos

| | |
|---|---------------|
| Carrilleras de cerdo..... | 11,00€ ración |
| Pechuga de pavo rellena al vino dulce..... | 10,00€ ración |
| Vena mechada..... | 16,00€ kg |
| Codillo de cerdo..... | 12,00 unidad |
| Pata asada..... | 15,00€ kg |
| Patita o paletilla de cordero asada..... | 26,00€ kg |
| Canelones de rape y langostinos..... | 12,00€ ración |
| Salmón con cremoso de puerros..... | 15,00€ ración |
| Albóndigas de castañas (opción vegetariana/vegana)... | 10,00€ ración |
| Papas asadas con hierbas | 3,00€ ración |
| Zanahorias de colores glaseadas..... | 3,50€ ración |

Postres

| | |
|--|-----------|
| Brownie de calabaza navideño..... | 5€ ración |
| Tarta de naranja | 5€ ración |
| Galletas navideños (10 unidades) | 8€ ración |



Se admiten encargos hasta el día 20/12
por teléfono 928 37 19 55 o en Viera y Clavijo, 27 LPGC

La recogida día 24/12 hasta las 14 horas.