



Propuestas Platos Navidad 2023

Catering Gabriela Tassile

Chef Embajadora Marca País Argentina

Primeros Platos:

Crema de castañas y boletus a la trufa negra 15 euros (V)*

Crema de marisco 16 euros

Vichyssoise de peras con foie gras 15 euros

Alcachofas a la plancha sobre terciopelo de patata y puerros con langostinos y su coral 18 euros

Pastel de salmón ahumado y al vapor con palmitos, aguacate con emulsión de ají amarillo 16 euros

Timbal de patata y remolacha con gambones, nata agria y huevas de mújol, con ahora a eneldo 18 euros

Segundos Platos:

Pularda rellena con frutos secos, manzanas, foie con mermelada de cebolla al champagne, lombarda con piñones y patatitas al romero 27 euros

Carrilleras melosas al cacao y vino tinto con puré de patatas amarilla y chips de verduras 27 euros

Pavo Relleno con manzanas, bacon, pan de brioche y arándanos con guarnición de chalotas glaseadas y puré de boniato y toque de hinojo 27 euros por persona (10 o más personas)

Codornices rellenas con pistachos y albaricoques con salsa de cava con chalotas y nueces al balsámico 22 euros

Lubina con espinacas, pesto rojo y salsa de limón 23 euros

Rape con salsa de almendras patatitas al vapor y cebollitas
glaseadas 27 euros

Strogonoff vegetal con boletus y trufa negra 20 euros (V)*

Postres:

Corona de Macarrons con dulce de leche, dátiles, higos, galletas
de navidad decoradas (mínimo 6 personas) 12 euros

Trifle de castañas, mascarpone y frutos del bosque 10 euros

Mini pavlova de frutas tropicales 12 euros (S/G)

Tarta tatin con nata agria 12 euros

Cake de Navidad 30 euros (250 gr-300 gr)

Tarta fondant de dos chocolates con salsa de mango 10 euros

Todos los precios son personas.

10% de iva no incluido

***Solicite información sobre nuestras "Cajas De Delicias
Navideñas"***

**MADRID CAPITAL, MAJADAHONDA, POZUELO, BOADILLA DEL
MONTE SIN CARGO. Otros destinos (A confirmar)**

Reservas anticipadas hasta el 10/12/2023 tienen el 5% de descuento

¡Felices Fiestas! Bendiciones y Muchas gracias por la confianza depositada...

Comentario de clientes

<https://www.instagram.com/p/CwXTMu5twwc/?hl=es>

Atendemos necesidades de Menús para Celíacos, Veganos (V) y otras intolerancias*

Contacto: Gabriela Tassile 699 066 097, gabrielatassile@yahoo.es

Twitter: [@GabrielaTassile](https://twitter.com/GabrielaTassile) FB: Gabriela Tassile Asesora Gastronómica

