



Encargos para llevar 24 y 31 de diciembre 2021

Decide qué es lo que usted quiere comerse y se lo
encarga por teléfono: **956513884 o 609529077.**

Y luego sólo tiene que ir a recogerlo el día 24 o el día 31 entre las 12 y las 14 horas.

Entrantes

Pastel de Cabracho (4 personas)	17€
Pastel de Centollo (4 personas).....	17€
Pate de Foie relleno de higos (4 personas)	20€
Pulpo a la gallega (4 personas)	15€
Ensalada de gambas con mahonesa (4 personas)	18€
Calamares rellenos de carrillera de buey (2 personas)	20€
Canelones rellenos centollo y gambas (2 personas)	20€
Alcachofas al horno con salmón (4 unidades)	16€
Centollos limpios	23€
Piezas de bogavantes o langostas preparadas con sus salsas	90€/kilo aprox
Ostras francesas Louis (12 unidades).....	39€
Langostinos y gambas cocidas y con sus salsas	80€/kilo aprox

Platos principales

Cochinillos asados (pieza o ½ pieza, según kilo)	35€
Manos y patas de cordero lechal (pieza)	25€
Rosbif de vacuno madurado por ración	18€
Pularda rellena de trufa y piñones	15€
Rabo de toro (4 personas)	40€
Fabada asturiana (4 personas)	40€
Pescados por piezas al horno	S/M

Postres

Tarta de queso (4 personas)	16€
Strudel de manzana (6 personas)	22€

Los encargos se recogen los días 24 y 31 en el local entre las 12 y las 14 horas
Se admite cualquier encargo concreto al gusto del público en general como
calderetas de pescados o carnes para varios comensales

Se ruega que los encargos se hagan con suficiente antelación para poder
obtener las materias primas y elaborarlos

Fechas tope de peticiones 20 y 27 de diciembre

Teléfonos 956513884 y 609529077