



Encàrrecs



PREGUNTI A LA NOSTRA SECCIÓ A PUNT PER MENJAR

En facilitar les seves dades en fer els encàrrecs se li aplicarà la nostra **POLÍTICA DE PRIVACITAT**.
La pot consultar a <https://info.mercadona.es/ca/politica-de-privadesa>

Nous plats per a aquest Nadal

Tots els plats tenen guarnició de patates i cebetes, i també una safata especial per a escalfar-los al forn (excepte l'ASSORTIMENT DE CANAPÈS).





Espatlla d'anyell

 200 °C sense gratinador  25 min



Galtes amb salsa de vi negre

 Màxima potència  5 min



Llom de porc farcit

carn de porc picada, festucs, cansalada viada, orellanes, prunes, all, julivert i brandi

 180 °C sense gratinador i tallat  15 min



Pollastre de corral farcit

carn de pollastre picada, orellanes, prunes, tòfona, foie, cansalada, brandi i espècies

 180 °C sense gratinador i tallat  15 min



Canapès



Mig garrí rostit

 220 °C sense gratinador  30 min

ASSORTIMENT DE CANAPÈS: traieu-lo de la nevera una hora abans de consumir-lo. Es compon de:

- Mousse de piquillo, gamba i tonyina ▪ Ganache de foie, poma caramel·litzada i ou filat
- Formatge crema amb salmó fumat i anet ▪ Crema de formatge i tòfona amb encenals de cecina
- Sobrassada, mel i pinyons torrats ▪ Hummus amb pols d'oliva negra i pebre vermell fumat
- Mousse de salmorejo, ou dur i pernil ibèric ▪ Crema de formatge stilton i mango crispy