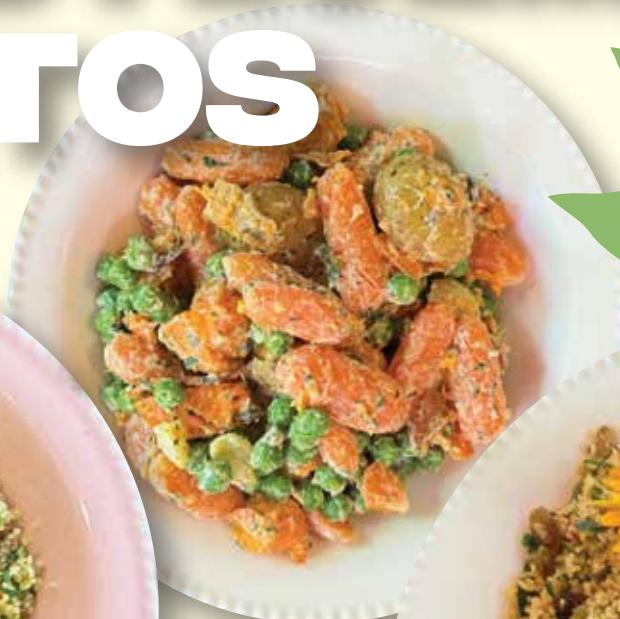


#FESTEJEMOS JUNTOS



nucha

**CENA
FIN DE AÑO**



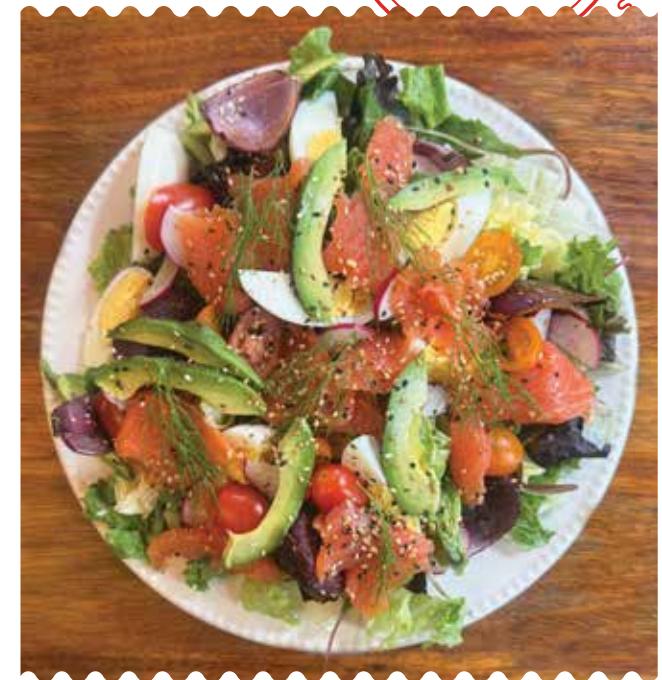
TARTA DE PESCADO CON HIERBAS

Merluza fresca procesada con zanahoria, menta, perejil, ciboulette, eneldo, huevo y queso crema en masa casera crocante. (Rinde de 6 a 8 porciones).



TARTA CAPRESE CON BERENJENAS

Berenjenas y tomates cherryes asados, mozzarella, huevo, queso crema y albahaca fresca en masa casera crocante. (Rinde de 6 a 8 porciones).



ENSALADA DE SALMÓN O LANGOSTINOS

Mix de verdes, huevo duro, palta, cherryes, rabanito, eneldo fresco, semilla de sésamo tostadas y alcaparras; con salmón o langostinos a elección. (Rinde de 2 porciones).





POLLO ENTERO AL RAS EL HONAOUT

Pollo en cocción lenta con mezcla de especias típicas de oriente acompañado con dips de salsas.
(Aprox. 2 Kg)



VITEL TONE

Peceto en cocción lenta con salsa vitel tone y alcaparras, decoradas con flores comestibles.
(Rinde 2 porciones)



PAN DE FOCACCIA AL MOLDE

Con aceite de oliva, tomates cherryes y romero.





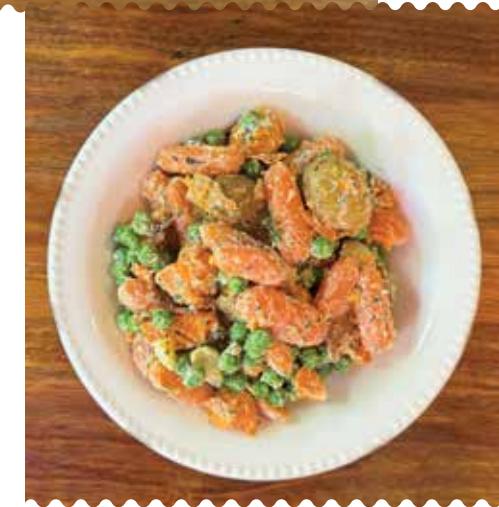
PECHUGA RELLENA CON CIRUELAS

Pechuga rellena con ciruelas y panceta ahumada condimentada con tomillo, pimentón y chimichurri.
(Rinde 2 porciones)



BONDIOLA EN COCCIÓN LENTA

Cocinado en romero, ajo, apio y zanahoria asada con guarnición a elección.
(Rinde 2 porciones)

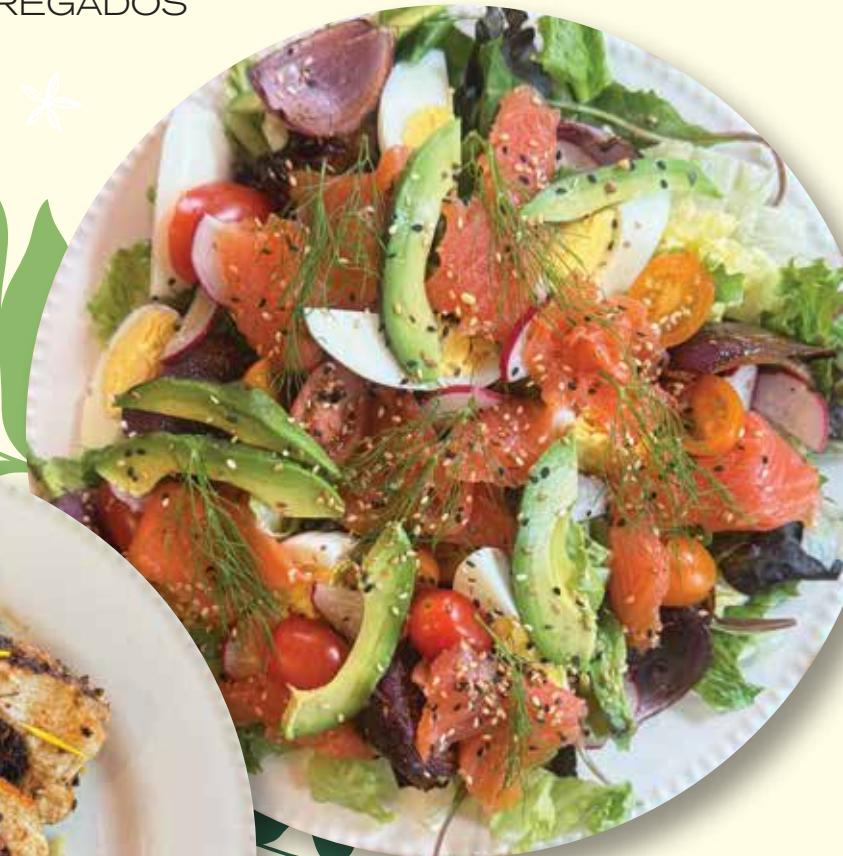


GUARNICIONES

1. Couos-cous con vegetales, pasas de uvas rubias y negras, perejil y menta fresca.
2. Papines, zanahorias babys, arvejas, boñato, mayonesa de menta.



TODOS LOS PEDIDOS SE TOMARÁN HASTA EL 20/12 Y SERÁN ENTREGADOS
EL 23 Y 24 O 30 Y 31 DE DICIEMBRE. LA VAJILLA ES SOLO A MODO
ILUSTRATIVO Y NO ESTÁN INCLUIDOS.



nucha

**CENA
FIN DE AÑO**