

# #FESTEJEMOS JUNTOS



nucho

**CENA  
FIN DE AÑO**





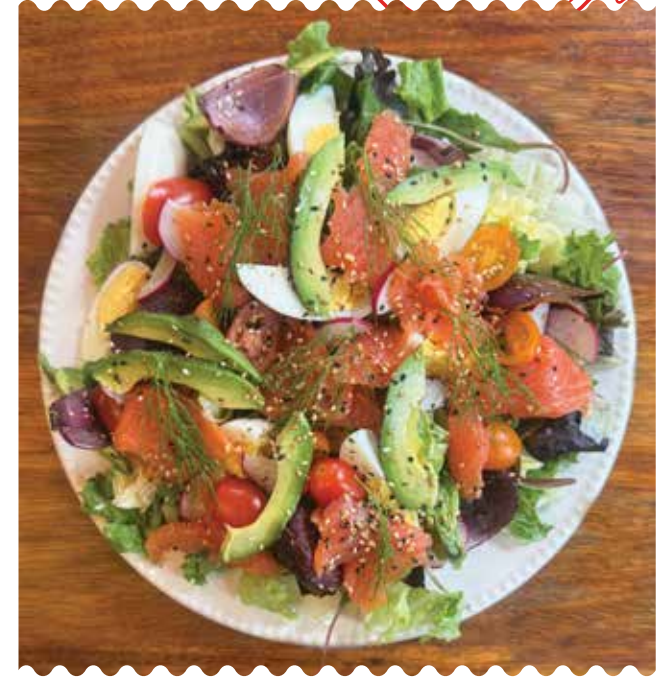
## TARTA DE PESCADO CON HIERBAS

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 cherrys 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, cherrys, 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 cherry 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.



nucho

**CENA  
FIN DE AÑO**