

EN  
G  
R  
A  
N  
A  
D  
A



**ESTA NAVIDAD**

**OBRADOR GASTRONOMICO**



**Grupo<sup>®</sup>  
GastroChefs**

# TARIFA NAVIDEÑA 2024

## GRUPO GASTROCHEFS

Platos individuales que valen también como entrantes a compartir



**PASTELA MORUNA**

\*Pastela moruna de pollo asado y pistachos (200 gr) .....4,50€

\*Canelón xl de meloso de ternera con foie y bechamel de trufa. (200gr) ....5,50€

\*Canelón xl de Brandada de Bacalao y bechamel. (200gr) .....5,20€



**CANELON MELOSO Y FOIE**

\*Choricitos a la sidra (250 gr) .....4.00€





\*Risotto de setas (300 gr) .....3.50€

\*Risotto de 4 Quesos (300 gr) ...3.50€

\*Rabo de toro guisado al vino tinto (600 gr) .....8,50€



\*Carrillera al vino tinto (300 gr).....5.00€



\*Carrillera en salsa de chocolate (350 gr) .....5,50€

# Carnes cocinadas a baja temperatura

Quedarás como un auténtico maestro de la alta cocina con este asado .Fácil y sencillo. En tan solo 40 minutos de horno, una piel crujiente y un interior extra tierno.

Todo en piezas de 1/4 para mejor uso en horno.



**1/4 cochinitillo**

\*1/4 de Cochinitillo  
confitado en  
manteca a baja  
temperatura  
(800-1000 gr  
aprox)  
.... 40€

\*1/2 Cochinitillo.....75€



**1/2 Cochinitillo**

\*Cochinitillo entero .....130€

## Postres Artesanos



Tarta de QUESO 1,500 kg

**23,00€**



Tarta SACHER – 1,600 kg

Bizcocho de chocolate relleno de chocolate y mermelada de frutas de bosque casera – cubierta chocolate

**24,00€**



Bizcocho de chocolate con crema trufas, cubierta de chocolate

**24,00€**



Tarta de MANZANAS– 1,600 kg

Masa quebrado con crema pastelera, manzanas y su toque de canela

**23,00€**



Tarta de LIMON con MERENGUE – 1,800 kg  
Masa quebrado con crema de limón y merengue

**23,00€**

\*Coulant Nevada  
(Chocolate Blanco  
y crema de castaña  
y avellanas)

**2,20€**



**2,00€**

\*Coulant Chocolate