

EN
G
R
A
N
A
D
A



ESTA NAVIDAD

OBRADOR GASTRONOMICO



**Grupo[®]
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 cochinillo

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

*1/2 Cochinillo.....75€



1/2 Cochinillo

*Cochinillo entero130€

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€



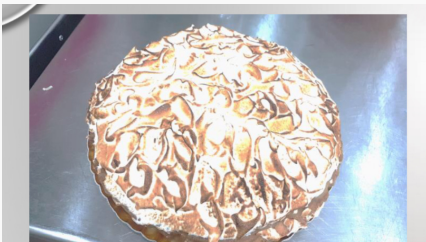
Bizcocho de chocolate con crema trufas, cubierta de chocolate

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