



ALGO MÁS QUE CANAPÉS

Se entregan en menaje de un solo uso, ecológicos, (bandejas, vasitos, etc), listos para servir.

Cantidades mínimas indicadas en cada apartado. Para más de 25 unidades de la misma variedad, descuento del 15% sobre el precio de tarifa. (Para encargos mínimo 300,00 €).

Pedidos con cinco días de antelación, con menor antelación incremento de 20%

Pedido mínimo 150 euros. Para pedidos inferiores, consultar.

Forma de pago: 50% al encargo, 50% a la entrega

Si desea emplatado a domicilio solicitar presupuesto.

Entrega en Sevilla centro, Remedios, Nervión y similar 15,00 €. Gratuito a partir de 300,00 €

Entrega en Sevilla este, Bellavista, San Jeronimo y similar 20,00 €. Gratuito a partir de 400,00 €

Pedido mínimo para entregas en otras provincias, 300,00 €. Entrega gratuita a partir de 1000,00 €

Desplazamiento fuera de Sevilla capital 1,00 €/km, mínimo 25,00 €

Teléfono 655664310 - correo electrónico: info@degustacongusto.com

Febrero 2022. Este listado anula los anteriores.



CUCHARITAS

Pedido mínimo 12 unidades por variedad

Precio docena 16 euros

QUESO FRESCO CON CREMA DE PIQUILLOS Y ANCHOA
ESCALIBADA CON ANCHOAS
CREMA DE QUESO SOBRE PATATA
PIMIENTOS ASADOS CON ANCHOAS
SALPICÓN DE CANGREJO
CREMA DE ATUN CON SALSA AL BRANDY
GORGONZOLA SOBRE PATATA
ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS EN VINAGRETA
SALMÓN Y PEPINILLOS CON SALSA TÁRTARA
SALPICÓN DE AVE
POLLO CON VERDURITAS
GUACAMOLE CON NACHOS
BOQUERONES EN VINAGRE SOBRE ENSALADA DE PIMIENTOS
ENSALADA DE POLLO Y PIÑA

Precio docena 18 euros

Fríos

RILLETE DE SALMÓN
BACALAO CON BROTES DE SOJA Y HUEVAS
ATÚN TERIYAKI SOBRE CREMA DE MANZANA
MINICANELON DE CALAMARES CON LANGOSTINOS
RAPE AL ENELDO SOBRE PATATA
RAPE CON MANZANA Y HUEVAS DE SALMÓN
GELATINA DE TOMATE SOBRE TAPENADE
SAQUITO DE SALMÓN CON LANGOSTINO Y CREMA DE QUESO
UVA RELLENA DE FOIE SOBRE MERMELADA DE TOMATE
ESPIRAL DE POLLO CON JAMÓN ACOMPAÑADO DE GELATINA DE REDUCCIÓN DE PX
ESPIRAL DE POLLO Y JAMÓN SOBRE BECHAMEL DE ESPINACAS
ESPIRAL DE POLLO Y JAMÓN CON PULPA DE TOMATE
SOLOMILLO DE CERDO SOBRE SALSA CUMBERLAND
CREMA DE FOIE CON MEMBRILLO Y PIÑONES CON BALSÁMICO
PECHUGA ASADA EN GELATINA DE OPORTO
ENSALADILLA DE PULPO AL PIMENTÓN AHUMADO
TARTAR DE FRUTAS Y VERDURAS CON HUEVAS
SALPICÓN DE CALAMARES
SALPICÓN DE MEJILLONES
SALPICÓN DE MARISCO
HUEVOS DE CODORNIZ SOBRE CREMA DE MEJILLONES
SALMÓN CON HUEVAS DE LUMPO Y CEBOLLINO
PATATITA ASADA CON PULPO AL PIMENTÓN



Calientes (se entregan fríos)

ATÚN ENCEBOLLADO
MERLUZA EN SALSA VERDE
CONFIT DE PATO CON PERAS
ESPINACAS CON PIÑONES Y JAMÓN
ESPINACAS CON PIÑONES Y LANGOSTINOS
ESPINACAS CON PIÑONES Y CALABACÍN
DULCE-SALADO DE HIGOS Y PECHUGA
CANELON DE BOLOÑESA / TRES QUESOS
CALAMARATA DE BACALAO SOBRE FALSO ALIOLI

FRITATTAS (tortilla al horno)

Tamaño aproximado 35 x 25 cm

Precio unidad: 28,00 € €

Se presentan cortada en dados o cilindros
Pueden tomarse frías o calentar al horno

Champiñones
Bacon
Champiñones y bacon
Jamón york
Espinacas
Espinacas y pasas
Jamón serrano
Pimientos y chorizo

CANAPÉS

Pedido mínimo 1 docena por variedad

Tamaño aprox. 3 cm

Precio docena 14 euros

Crema de queso con nueces
Roquefort con cabello de angel
Crema de salmón con huevas
Cóctel de cangrejo
Anchoas y queso
Migas de chorizo con cebolla caramelizada
Morcilla con cebolla caramelizada
Taquito de salchichón sobre miniregañá
Sobrasada con miel
Dátil relleno de crema de queso (blanco/azul) y nueces

Precio docena 16 euros

Queso de cabra con frutos secos y balsámico
Tartar vegetal de tomate con crema de aceitunas verdes
Tartar de salchichón
Jamón sobre guacamole
Crema de salmón
Crema de anchoas
Mousse de queso azul sobre pepino



Hummus de remolacha sobre pepino
Hummus y tapenade sobre pepino
Crema de queso a las hierbas con peras
Crema de foie con membrillo
Mousse de oca con pasas
Tartar de salchichón

Precio docena 18 euros

Aguacate y langostinos
Tartar de salmón
Tartar de atún
Rillete de salmón
Rillete de atún
Pimientos confitados sobre crema de queso
Pimientos confitados sobre queso de cabra
Salmón con cilantro y cebollita fresca
Gorgonzola sobre crema de patata
Atún sobre guacamole
Brandada de bacalao con crema de piquillos
Mousse de oca con piñones y membrillo
Mojo de garbanzos y chile con crujiente de pitta

Con base minitortillas mexicanas

Con ensalada de maiz
Con crema de pollo tikka
Con crema de pollo tandoori
Con crema de pollo al curry
Con aguacate y langostinos

Croutes (base de pan baguette horneado)

de ensalada de gambitas especiadas
de tomate y albahaca
de caviar de berengena
de aguacate y queso de cabra
de tartar de salmón
de atún sazonado con verduritas

MINITOSTAS

Pedido mínimo 1 docena por variedad
Bandejas de un solo uso

Precio docena 18 euros

Solomillo de cerdo con salsa de menta
Solomillo de cerdo con salsa cumberland
Solomillo de cerdo con crema de foie



Gelatina de reducción de PX sobre crema de foie
Crema de foie con membrillo y piñones
Pastel de marisco con salsa al brandy (mínimo 24 unidades)
Pastel de merluza con salsa de espárragos (mínimo 24 unidades)
Pastel de merluza, salmón y gambas (mínimo 24 unidades)
Salmorejo gelé sobre tapenade
Espiral de pollo rellena con crema de manzana
Espiral de pollo rellena con salsa al oloroso
Espiral de pollo rellena con bechamel de espinacas

MINIBROCHETAS Pedido mínimo 1 docena por variedad

Precio docena 14 euros

Cherry con albahaca y salsa de menta
Cherry con queso
Cherry con queso blanco y albahaca
Cherry relleno de guacamole
Queso y membrillo
Queso y dátil

Precio docena 16 euros

Lomo de cerdo a la sal con mermelada de frambuesa
Lomo asado con salsa de manzana
Cherry relleno de ensaladilla
Milhojas de membrillo y queso crema
Pollo al curry de coco
Pollo al limón y azafrán
Mozarella marinada con albahaca y tomate
Pincho de melón con jamón (temporada)
Pastel de carne con salsa de yogurt (mínimo 24 unidades)
Boquerones en vinagre con tapenade
Ensalada de pasta

Precio docena 18 euros

Fríos
Queso, anchoa y cherry
Pechuguitas de pavo en escabeche
Pollo marinado con dip de aguacate
Atún macerado y cherry
Langostinos, salmón y anchoas
Piruletas de queso y almendra
Chupachups de queso de cabra con mermelada de tomate
Salmón ahumado en salsa de cítricos
Melón con jamón (temporada) (mínimo 24 unidades)



Fríos o calientes

Pechuguitas de pavo maceradas en miel y cayena con sésamo
Pollo teriyaki
Pollo tandoori
Langostinos cocidos al estilo Thai
Langostinos a la plancha al estilo Tandoori
Langostinos a la plancha con limón y chile
Langostinos al ajillo
Albóndiga en salsa de oloroso
Albóndiga en salsa de tomate

OTROS APERITIVOS

Precio docena 18 euros

Fríos

Rollitos de salmón ahumado y espárrago
Rollito de salmón ahumado y langostino
Rollito de salmón ahumado con crema de queso y tomate
Espiral de pollo a la vainilla con chocolate negro
Espiral de espinacas, salmón ahumado y queso crema
Espiral de tortilla mexicana con queso crema y aceitunas negras
Rollitos de papel de arroz con langostinos y hierbas frescas, dip de salsa hoisin
Rollitos de papel de arroz con verduritas y hierbas frescas, dip de salsa hoisin
Rollitos de pollo asado con salsa de frambuesa
Rollitos de pasta filo con alcachofas y parmesano con dip de mayonesa al limón
Rollitos de pasta filo con queso feta, menta y piñones con alioli de limón
Rollitos de pera y bresaola con rúcola y parmesano
Rollitos de primavera de marisco con salsa de chile dulce y cilantro
Rollitos de calabacín con menta, chiles y queso de cabra
Wraps de ensalada de cangrejo
Wraps de salmón, anchoas y espárragos
Wraps de pollo con salsa al brandy
Wraps de pollo al curry
Wraps de lombarda con pez espada
Wraps de lomabarda con calabacín y berengena
Hatillo de carpaccio de ternera con cherry y parmesano
Calabacín al horno con crema de queso picantona y langostino
Calabacín al horno con crema de queso picantona, cherry y rúcola
Trufa de pollo y manzana asada rebozada en anacardo frito
Semiesfera de crema de foie con frutos secos y nieve de parmesano
Patatita asada con creme fraiche, salmón ahumado y huevas

Fríos o calientes

Minitatins de cebolla roja
Paquetitos de atún con crema de pimientos del piquillo



Paquetitos de pastel de carne
Paquetitos de boloñesa
Paquetitos de bechamel con puerro y jamón
Samositas de verduras
Samositas de confit de pato
Samositas de morcilla con cebolla caramelizada
Samositas de pavo con peras
Samositas de merluza
Samositas de carne con chile
Samositas de queso, menta y piñones
Caramelo de langostinos y piquillos
Cucuruchos de cerdo ibérico al ras al hanut
Cucuruchos de pollo ras al hanut
Cucuruchito de fajita de alubias rojas
Miniserranito roll

Minipizzas (4 cm)

Precio docena 18 euros

Calientes

Mozarella, tomate y albahaca
Mozarella, tomate y anchoas
Mozarella, tomate y jamón
Mozarella, tomate y atún
Mozarella, tomate, calabacín y berenjena
Mozarella, tomate, roquefort y parmesano

Crostinis

Precio docena 18 euros

Fríos o calientes

Tomate, mozarella y albahaca
Pesto, tomate, anchoa, aceituna negra y albahaca
Guacamole, salchichón y mozarella
Champiñones, bacon, ajito y perejil

Tartaletas / vol-au-vent

Precio docena 18 euros Pedido mínimo 1 docena por variedad

Frías

Ensaladilla
Ensaladilla de salmón ahumado al eneldo
Ensaladilla de pulpo al pimentón ahumado



Escalibada y queso de cabra
Rillete de salmón
Rillete de atún
Codorniz escabechada con canónigos
Pavo escabechado con canónigos
Jamón sobre guacamole
Anchoas con piquillos y champiñones
Ensalada de codorniz en escabeche

Fríos o calientes

Cebolla caramelizada al cava
Bechamel con jamón
Bechamel con langostinos
Bechamel con champiñones
Bechamel con pollo asado
Boloñesa
Pisto
Champiñones con jamón
Champiñones al ajillo

Tartaletas especiales (elaboración propia)

Pedido mínimo 24 unidades

Precio docena 20 euros

De pasta filo con pollo Thai
De pasta filo con salmón ahumado, pimienta y lima
De pasta filo con pollo ahumado, aceitunas negras y pesto
De pasta filo con gambas al cilantro
De pasta filo con ensalada asiática de ternera
De pasta filo con cangrejo, jengibre y lima

De pasta choux con mousse de salmón
De pasta choux con huevo y bacon
De pasta choux con coctel de gambas

De pan horneado con ensalada cesar
De pan horneado con tomate concassee con creme fraiche y cebollino
De pan horneado con tomate concassee con albahaca
De pan horneado con salmón escalfado con mayonesa de eneldo
De pan horneado con pollo "tonnato" con limón y alcaparras

De pepino con mousse de queso azul y bacon crujiente
De pepino con mousse de trucha ahumada, limón y eneldo
De pepino con salmón ahumado y cebolla fresca
De pepino con queso y nueces



MINI SANDWICHES

Tamaño 1/2

15,00 €/docena

Pedido mínimo

Tamaño 1/4

9,00 €/docena

1 docena por variedad

Anchoas y mantequilla
Anchoas y mayonesa
Salmón ahumado y mantequilla
Salmón ahumado y mayonesa
Salmón ahumado, crema de queso y eneldo
Salmón ahumado y crema de queso azul
Lomo de cerdo asado con mayonesa
Lomo de cerdo asado con crema de queso
Lomo de cerdo asado con paté
Lomo de cerdo asado con crema de mostaza
Champiñones, anchoas y piquillos
Jamón de york con mantequilla
Jamón de york con mayonesa
Jamón de york con paté
Jamón de york con crema de mostaza
Rúcola con nueces y queso crema
Mayonesa, pollo asado y tomate
Lechuga, langostinos y salsa al brandy

HOJALDRES

Tamaño aproximado 25 x 25 cts

Precio unidad: 28 euros Pedido mínimo una unidad

Puede presentarse cortada o sin cortar

Frías o calientes

Pisto

Pisto con atún o caballa

Bechamel con pollo asado y jamón

Bechamel de cebolla caramelizada con langostinos

De jamón y queso

De carne de ternera con verduritas

De dátiles con queso

De puerros con jamón

De queso de cabra y membrillo

De morcilla y cebolla caramelizada

De queso y chorizo

De espinacas y pasas



QUICHES

Tamaño aproximado 25 x 35 cts

Precio unidad: 30 euros Pedido mínimo una unidad

Puede presentarse cortada o sin cortar

Lorraine
Espárragos y salmón
Chapiñones y bacon
Jamón y queso
Espinacas y pasas
Atún y pimiento

CAZUELITAS (el precio incluye menaje un solo uso) euros /ud Mínimo 12 unidades

Salmorejo	2,50 €	frio	
Salmorejo de melón (temporada)	3,00 €	frio	
Salmorejo bicolor	3,00 €	frio	
Salmorejo de manzana	3,00 €	frio	
Salmorejo de fresa (temporada)	3,00 €	frio	
Gazpacho	2,00 €	frio	
Gazpacho de sandía (temporada)	2,50 €	frio	
Gazpacho de fresas (temporada)	2,50 €	frio	
Vichyssoise	2,50 €	frio	caliente
Crema de marisco	3,50 €	frio	
Crema de mejillones	3,50 €	frio	
Crema de espárragos blancos	3,50 €	frio	caliente
Crema de espárragos verdes	3,50 €	frio	caliente
Crema de espárragos bicolor	3,50 €	frio	caliente
Brandada de bacalao con crema de piquillos	3,50 €	frio	caliente
Merluza en salsa verde	3,50 €	frio	caliente
Rape con manzana	4,50 €	frio	caliente
Marmitako	4,00 €		caliente
Pisto	3,00 €		caliente
Calamares con langostinos	5,00 €		caliente
Chipirones en su tinta sobre arroz	5,00 €	frio	caliente
Atún encebollado	5,00 €	frio	caliente
Atún con tomate	5,00 €		caliente
Rissoto de setas	3,50 €		caliente
Rissoto de calabacín	3,50 €		caliente
Rissoto de langostinos	4,00 €		caliente
Arroz de choco y langostinos	4,00 €		caliente
Arroz con pollo	3,50 €		caliente
Arroz con verduras	3,50 €		caliente
Arroz de ibéricos	4,50 €		caliente
Solomillo de pato con peras	3,50 €	frio	caliente
Pavo en salsa de almendras	3,00 €	frio	caliente
Pollo al estragón	3,00 €	frio	caliente
Pollo al curry	3,00 €	frío	caliente



Dulce salado de higos con pechuga	3,00 €	frio	caliente
Solomillo de cerdo con champiñones	3,50 €		caliente
Ensalada de canónigos, carpaccio de buey y queso	3,00 €	frio	
Ensalada de rúcola con salmón y gulas	3,00 €	frio	
Ensalada tropical	3,00 €	frio	
Tabulé de atún	2,50 €	frio	
Cous de pollo y frutos secos	2,50 €	frio	caliente
Cous cous de verduras	2,50 €	frío	caliente
Cous cous a la canela	2,00 €	frío	caliente
Ensalada de queso de cabra con manzana	3,00 €	frio	
Ensalada de remolacha y zanahoria	2,00 €	frio	
Ensaladilla de salmón ahumado y eneldo	3,00 €	frío	
Ensalada de pimientos asados	3,00 €	frío	
Ensaladilla de pulpo al pimentón ahumado	3,00 €	frío	
Ensaladilla de langostino	3,00 €	frío	
Curry de garbanzos (con o sin arroz)	3,00 €	caliente	
Curry de pollo tikka massala	3,50 €	caliente	
Curry de patatas y zanahoria	3,00 €	caliente	
Arroz basmati aromatizado	2,00 €	frío	caliente
Tajine de pollo	3,50 €	caliente	
Carrillada ibérica (2 ud)	5,00 €	caliente	
Carrillda ibérica sobre patatas (1 ud)	4,00 €	caliente	
Lomo de cerdo con manzana	3,50 €	caliente	
Patatas con carne	3,00 €	caliente	
Noodles con verdura y pollo	3,00 €	caliente	
Noodles con verdura y langostinos	3,50 €	caliente	
Espinacas con garbanzos	3,00 €	caliente	

Mínimo 12 unidades por variedad.

A partir de 12 unidades por variedad se puede solicitar la cantidad que se desee.

CALDOS, CREMAS, CARNES, PASTELES, PLATOS, GUARNICIONES

Cada elaboración detalla la cantidad mínima a pedir

Se entregan en recipientes / contenedores de un solo uso para microondas u horno

Pueden solicitarse recipientes de pirex (consultar precio)

Piezas de carne y pasteles se presentan de una pieza o cortados
(coste corte 3,00 € /kilo)

	Cantidad	Precio
Consomé	1 litro	10,00 €
Crema de espárragos	1 litro	15,00 €
Vichysoisse	1 litro	10,00 €
Crema de zanahoria	1 litro	10,00 €



Crema de calabacines	1 litro	10,00 €
Crema de mariscos	1 litro	15,00 €
Gazpacho	1 litro	9,00 €
Salmorejo	1 litro	12,00 €
Salmorejo de melón (temporada)	1 litro	12,00 €
Salmorejo de fresa (temporada)	1 litro	15,00 €
Ajoblanco	1 litro	15,00 €
Ensaladilla de salmón ahumado al eneldo	1 kg	15,00 €
Ensalada de zanahoria con remolacha y manzana	1 kg	12,00 €
Ensalada de rúcola con salmón ahumado y queso fresco	1 kg	15,00 €
Ensalada de codorniz en escabeche	1 kg	18,00 €
Ensaladilla de pulpo al pimentón ahumado	1 kg	15,00 €
Ensaladilla de langostinos	1 kg	15,00 €
Solomillo relleno de ciruelas y albaricoques (por piezas 300/400 grs aprox)		15,00 €
Solomillos rellenos de piñones y foie (por piezas 300/400 grs aprox)		15,00 €
Solomillos a la mostaza antigua (por piezas 300/400 grs aprox)		10,00 €
Solomillos a la pimienta con hierbas provenzales (por piezas 300/400 grs aprox)		10,00 €
Solomillitos de cerdo mechados (por piezas 300/400 grs aprox)		15,00 €
Solomillo de cerdo con pate y cebolla crujiente (por piezas 300/400 grs aprox)		15,00 €
Solomillo Wellington (unidad aprox 1 kilo)		30,00 €
Solomillo Wellington con jamón y queso (unidade aprox 1 kilo)		30,00 €
Roast beef de lomo (mínimo 2 kg)	1 kg	50,00 €
Asado de ternera relleno (mínimo 2 kg)	1 kg	40,00 €
Asado de cerdo a la mostaza antigua (mínimo 2 kg)	1 kg	25,00 €
Asado de cerdo relleno (mínimo 2 kilos)	1 kg	35,00 €
Pastel de tres carnes al romero (precio Kg. Pedido por unidad)	1 kg	30,00 €
Pastel de dos carnes al romero (precio kilo pedido por unidad)	1 kg	30,00 €
Polpettone al limón (mínimo 1 kg)	1 kg	30,00 €
Pechugas de pollo en salsa	1 kg	20,00 €
Pechuga de pollo rellena de ciruelas y pasas (por pieza)	1 kg	30,00 €
Pechuga de pavo rellena de setas (precio por kg Pedido por ud.)	1 kg.	30,00 €
Dulce salado de ave con higos	1 kg	30,00 €
Samosas de pasta filo rellenos de confit de pato con peras (8 cm. Aprox)	1 ud	5,00 €
Samosas de pasta filo con verduras (8 cm. Aprox)	1 ud	3,50 €
Pedido mínimo samosas 8 unidades por variedad		
Pastel de puerros y gambitas (precio Kg. Pedido por unidad)	1 kg	35,00 €
Pastel de espinacas y pasas (precio Kg. Pedido por unidad)	1 kg	30,00 €
Pastel de merluza y salmón (precio kg. Pedido por unidad)	1 kg	35,00 €
Pastel de atún (precio kg. Pedido por unidad)	1 kg	30,00 €
Rape con manzana	1 kg	60,00 €
Pavo al estragón	1 kg	20,00 €
Estofado de pavo en salsa cremosa de tomate	1 kg	20,00 €
Trucha al horno con patatitas y cebolla asadas (por piezas)	1 kg	12,00 €
Merluza al horno con patatitas verduras* (lomos o piezas)	1 kg	25,00 €
Bacalao sobre pimientos asados (lomitos)	1 kg	40,00 €



Salmón en papillote entero (piezas de 4 kilos aprox)*	1 kg	30,00 €
Salmón en papillote (lomitos) Pedido por ud (mínimo 1 kg)	1 kg	40,00 €

* según peso pieza en mercado.

Debido a los cambios de peso tras la elaboración, se informará del precio final una vez terminado de cocinar el producto.

Crema de espárragos blancos	1 litro	18,00 €
Crema de espárragos verdes	1 litro	18,00 €
Crema de espárragos bicolor	1 litro	18,00 €
Brandada de bacalao con crema de piquillos	1 kilo	20,00 €
Merluza al horno con salsa verde	1 kilo	25,00 €
Marmitako	1 kilo	30,00 €
Pisto	1 kilo	18,00 €
Calamares con langostinos	1 kilo	35,00 €
Chipirones en su tinta sobre arroz	1 kilo	30,00 €
Atún encebollado	1 kilo	35,00 €
Atún con tomate	1 kilo	35,00 €
Arroz de choco y langostinos	1 kilo	35,00 €
Arroz con pollo	1 kilo	25,00 €
Arroz con verduras	1 kilo	25,00 €
Arroz de ibéricos	1 kilo	35,00 €
Pavo en salsa de almendras	1 kilo	25,00 €
Pollo al curry	1 kilo	20,00 €
Dulce salado de higos con pechuga	1 kilo	20,00 €
Albondiguitas con tomate	1 kilo	20,00 €
Solomillo de cerdo con champiñones	1 kilo	30,00 €
Ensalada de canónigos, carpaccio de buey y queso	1 kilo	20,00 €
Ensalada de rúcola con salmón y gulas	1 kilo	25,00 €
Ensalada tropical	1 kilo	25,00 €
Tabulé de atún	1 kilo	18,00 €
Cous de pollo y frutos secos	1 kilo	20,00 €
Cous cous de verduras	1 kilo	20,00 €
Cous cous a la canela	1 kilo	15,00 €
Ensalada de queso de cabra con manzana	1 kilo	15,00 €
Ensalada de remolacha y zanahoria	1 kilo	12,00 €
Ensalada de pimientos asados	1 kilo	18,00 €
Curry de garbanzos (con o sin arroz)	1 kilo	18,00 €
Curry de pollo tikka massala	1 kilo	25,00 €
Curry de patatas y zanahoria	1 kilo	18,00 €
Arroz basmati aromatizado	1 kilo	10,00 €
Tajine de pollo	1 kilo	25,00 €
Carrillada ibérica	1 kilo	40,00 €
Lomo de cerdo con manzana	1 kilo	30,00 €
Patatas con carne	1 kilo	20,00 €
Noodles con verdura y pollo (Thai)	1 kilo	18,00 €
Noodles con verdura y langostinos (Thai)	1 kilo	18,00 €
Espinacas con garbanzos	1 kilo	16,00 €



Salsas y Guarniciones

En envases de 500 ml. Aptos para microondas o envases para horno
Todo se entrega frío.

	Cantidad	Precio
Salsa oloroso	500 ml	8,00 €
Salsa de mostaza antigua	500 ml	8,00 €
Salsa al curry	500 ml	8,00 €
Salsa de ciruelas	500 ml	8,00 €
Salsa de manzana	500 ml	8,00 €
Salsa de champiñones	500 ml	8,00 €
Salsa cumberland	500 ml	8,00 €
Salsa de verduras	500 ml	8,00 €
Selección de verduritas salteadas	500 grs	10,00 €
Patatitas al romero / eneldo	500 grs	8,00 €
Cebollitas francesas confitadas	500 grs	10,00 €
Cous cous a la canela	500 grs	6,00 €

Si no ve alguna elaboración que le interese, por favor, consúltenos.

Si necesita información sobre alérgenos, por favor, solicítelo.

Todas las elaboraciones pueden contener trazas de todos los grupos de alérgenos al estar realizadas en cocina abierta.

Anisakis: conforme a RD 1420/2006 todas las elaboraciones de pescado que no se cocinen en su totalidad serán congeladas previamente.