

MENÚ DE NAVIDAD

2022-2023

PARA EMPEZAR... ENTRANTES Y SUGERENCIAS

- Selección de productos ibéricos de bellota Cigueña Negra
 - Degustación de quesos nacionales y de importación
 - Patés variados de elaboración artesana
 - Micuit de pato elaborado en casa
 - Salmón marinado casero y salmón ahumado al corte
 - Gran surtido de fiambres loncheados
 - Variedad de tablas (ibéricos, quesos, patés)
- Croquetas caseras recién hechas (gambas, jamón, bacalo)

NUESTRAS CARNES SELECTAS

- Cortes premium de Retwagyu y Angus Cigueña Negra
 - Chuletón de vaca madurado 60 días
 - Corderos lechales y cabritos
 - Lechones D.O Segovia
- Piezas de carne rellenas (ternera, cerdo, pollo, cordero y pavo)
- Surtido extensos de aves de corral (pollos pageses d'Eivissa, capones, pavitas, coquelet rústico...)

Y AHORA VIENE LO QUE ESTABAS ESPERANDO...
¡GIRA LA HOJA!

Almacén Sant Lorenzo: Venda de Balafia de Baix, 25 - Tel: 971 32 5204

Ibiza: Mecat Nou puestos 79 y 88 - Tel: 971 30 19 15

San Antonio: C. Rosell, 16 - Tel: 9713 34 10 87

www.carnesmarch.com / carnesmarch@gmail.com

Carnes
March

¡No tienes ganas de cocinar?
¡Relájate y deja que nosotros lo hagamos por ti!

PLATOS COCINADOS GOURMET RECIÉN HECHOS ¡PREOCÚPATE SOLO DE CALENTARLOS!

Todos nuestros platos incluyen una tarrina con sus salsa de acompañamiento correspondiente

1. Arroz caldoso con 1/2 bogavante y sepia (19,50€/ración)
2. Canelón imperial de carne, trufa, foie y queso rallado (3,20€/unidad)
3. 1/2 Paletilla de cordero entera asada tradicional (14,90€/ración)
4. Pierna de cordero lechal deshuesado y rellena (37,50€/kg)
(cordero deshuesado y relleno de carne picada, verduras, setas y piñones)
5. 1/4 de cordero lechal asado tradicional (*dos raciones*) (según precio mercado)
6. 1/4 de cochinitillo asado crujiente (32,90€/unidad)
7. Rulada de capón (33€/kg)

(1/2 capón deshuesado y relleno de carne picada de pavo, carne picada de cerdo duroc, foie, piñones, higos, pasas, albaricoques y ciruelas)

Y... DE ACOMPAÑAMIENTO PARA TODOS NUESTROS PLATOS COCINADOS Y ASADOS...

Pack de Puré de patata ratte trufado, verduritas al vapor y concentrado de jugo de carne (4,20 €/RAC)

Y recuerda... Todos nuestros platos están cocinados con materias primas frescas de primera calidad sin conservantes ni aditivos y siempre con **ACEITE VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO CIGUEÑA NEGRA**

****Si usted es alérgico a algún producto pregunte a nuestro personal (le informarán detalladamente)**

Almacén Sant Lorenzo: Venda de Balafía de Baix, 25 - Tel: 971 32 5204

Ibiza: Mecat Nou puestos 79 y 88 - Tel: 971 30 19 15

San Antonio: C. Rosell, 16 - Tel: 9713 34 10 87

www.carnesmarch.com / carnesmarch@gmail.com

**Carnes
March**

A CONTINUACIÓN TE DEJAMOS UN PAR DE CONSEJOS PARA CALENTAR / FINALIZAR TU PLATO COCINADO:

1. ARROZ CALDOSO CON 1/2 BOGAVANTE Y SEPIA:

DESCONGELAR EL PRODUCTO Y POSTERIORMENTE LLEVAR A EBULLICIÓN, UNA VEZ HIRVIENDO AÑADIR 90 GR DE ARROZ

2. CANELÓN IMPERIAL DE CARNE, TRUFA, FOIE Y QUESO RALLADO:

PRECALENTAR EL HORNO A 180 GRADOS, SACAR EL PRODUCTO DE LA TARRINA, COLOCARLO EN LA BANDEJA Y POR ÚLTIMO, GRATINARLO DURANTE 7 MINUTOS APROX.

3. 1/2 PALETILLA DE CORDERO ASADA TRADICIONAL:

PRECALENTAR EL HORNO A 200 GRADOS, SACAR EL PRODUCTO DE LA BOLSA, COLOCARLO EN EL RECIPIENTE JUNTO A LA SALSA Y POR ÚLTIMO, HORNEARLO DURANTE 15 MINUTOS APROX. POR LA PARTE EXTERNA (PRODUCTO COCINADO A BAJA TEMPERATURA)

4. PIERNA DE CORDERO LECHAL DESHUESADO Y RELLENO:

PRECALENTAR EL HORNO A 180 GRADOS, SACAR EL PRODUCTO DE LA BOLSA Y LONCHEARLO. A CONTINUACIÓN, COLOCARLO EN EL RECIPIENTE JUNTO CON LA SALSA Y POR ÚLTIMO, HORNEARLO DURANTE 10 MINUTOS APROX.

5. 1/4 DE CORDERO LECHAL ASADO TRADICIONAL:

PRECALENTAR EL HORNO A 200 GRADOS, SACAR EL PRODUCTO DE LA BOLSA, COLOCARLO EN EL RECIPIENTE JUNTO CON LA SALSA Y HORNEARLO DURANTE 15 MINUTOS APROX. POR LA PARTE EXTERNA (PRODUCTO COCINADO A BAJA TEMPERATURA)

6. 1/4 DE COCHINILLO ASADO CRUJIENTE:

PRECALENTAR EL HORNO A 200 GRADOS, SACAR EL PRODUCTO DE LA BOLSA, COLOCARLO EN EL RECIPIENTE CON LA PIEL HACIA ARRIBA (IMPORTANTE: VERTER LA SALSA QUE TENGA EN EL FONDO DEL RECIPIENTE Y NO POR ENCIMA DEL PRODUCTO). A CONTINUACIÓN, COCINARLO DURANTE 20 MINUTOS APROX.

(PRODUCTO COCINADO A BAJA TEMPERATURA)

6. RULADA DE CAPÓN:

PRECALENTAR EL HORNO A 180 GRADOS, SACAR EL PRODUCTO DE LA BOLSA Y LONCHEARLO. A CONTINUACIÓN, COLOCARLO EN EL RECIPIENTE JUNTO CON LA SALSA Y POR ÚLTIMO, HORNEARLO DURANTE 10 MINUTOS

Y recuerda... Todos nuestros platos están cocinados con materias primas frescas de primera calidad sin conservantes ni aditivos y siempre con ACEITE VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO CIGUEÑA NEGRA

**Si usted es alérgico a algún producto pregunte a nuestro personal (le informarán detalladamente)

Almacén Sant Lorenzo: Venda de Balafia de Baix, 25 - Tel: 971 32 5204

Ibiza: Mecat Nou puestos 79 y 88 - Tel: 971 30 19 15

San Antonio: C. Rosell, 16 - Tel: 971 34 10 87

www.carnesmarch.com / carnesmarch@gmail.com

**Carnes
March**