

# 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: 971 34 10 87

[www.carnesmarch.com](http://www.carnesmarch.com) / [carnesmarch@gmail.com](mailto: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 cochinillo 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 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](http://www.carnesmarch.com) / [carnesmarch@gmail.com](mailto: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](http://www.carnesmarch.com) / [carnesmarch@gmail.com](mailto:carnesmarch@gmail.com)

**Carnes  
March**