







- 4. APERITIVOS
- 5. CALDOS, CREMAS Y ENTRANTES
- 7. ASADOS Y CARNES
- 9. PESCADOS
- 11. TRONCOS Y ESPECIALIDADES
- 12. PANNETTONES Y TURRONES
- 14. ROSCONES



PEDIDOS A DOMICILIO:

Día 24 (Nochebuena) y 31 (Fin de Año): de 12 a 17:00 horas







APERITIVOS DE NAVIDAD

	RACIONES	
JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO	5	45,00€
CORTADO A MANO Servido con picos artesanos.	10	63,00€
	UDS.	
CANAPÉS DE NAVIDAD	30	42 €
Jamón de bellota, foie y mango, langostino, salmón, brandada de bacalao con cebolla caramelizada, anchoas con piquillos.		
BANDEJA DE HOJALDRITOS Surtido de hojaldres de salchicha, atún,	30	25,20€
pimiento, jamón, aceituna verde y espinacas.		
BANDEJA DE CROQUETAS DE COCKTAIL Surtido de croquetas de jamón, boletus, gorgonzola y pollo	16	22 €
BANDEJA DE ROLLITOS DE SALMÓN	16	25 €
CON QUESO DE MEJILLONES		
BANDEJA DE ESFERAS DE TARTAR	12	30 €
DE ATÚN		

PIRULETAS DE HOJALDRE CON MORCILLA Y CEBOELA CARAMEL#ZADA





DE PRIMERO ALGO CALENTITO

CALDOS, CREMAS Y ENTRANTES

	UDS.	
CONSOMÉ TRADICIONAL DE NAVIDAD 1 litro	1	19,50
CREMA DE MARISCOS 1 litro	1	30 €
PASTEL DE CABRACHO RACIONES	8	50€
SALPICÓN DE MARISCOS 1/4 kg.	1	21,50€

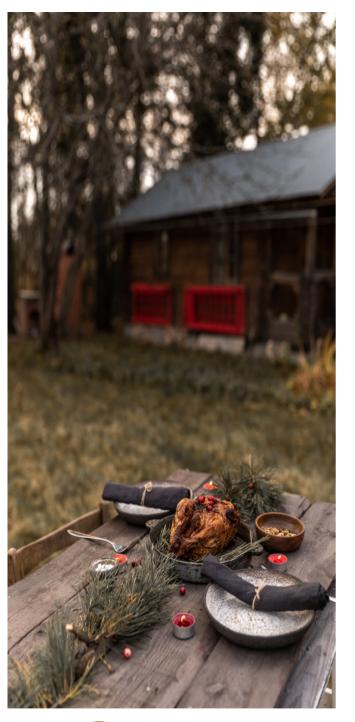




LOS ASADOS NO PUEDEN FALTA







ASADOS Y CARNES

7.07.12.00.1.07.11.11.20		
	RACIONES	
PECHUGA DE PAVO RELLENA De pasas, orejones, pistachos, salsa de canela y jengibre.	6	65 €
PAVO ESPECIADO RELLENO A LA AMERICANA Delicioso pavo con esponjoso relleno aderezado con especias como orégano, tomillo y cilantro.	8/10	160€
Acompañado de jugo de pavo y finas hierbas. CAPÓN RELLENO De carne de ternera, mousse de castañas. Acompañado de una salsa dulce de ave y castañas	6/8	170€
PULARDA RELL. MANZANA, UVAS Y FOIE Con uvas y pasas de Corinto, acompañada de jugo de pularda con Calvados.	6	150 €
SOLOMILLO WELLINGTON A la mostaza de Dijon, con champiñon y cebolla caramelizada, forrado en hojaldre y jugo de carne al Armagnac	1	35 €
ROAST BEEF ASADO EN SU JUGO Kgr. Roast beef asado acompañado de jugo de carne.	1	63,50 \$
PALETILLA DE CORDERO LECHAL EN SU JUGO	1	45 €

GUARNICIONES

250 gr. ración.	RACIONES	
CEBOLLAS Y CIRUELAS GLASEADAS	1	7 €
PURÉ DE MANZANA	1	7 €
PURÉ DE PATATA Y TRUFA	1	7 €



LAS MEJORES BRISAS MARINAS









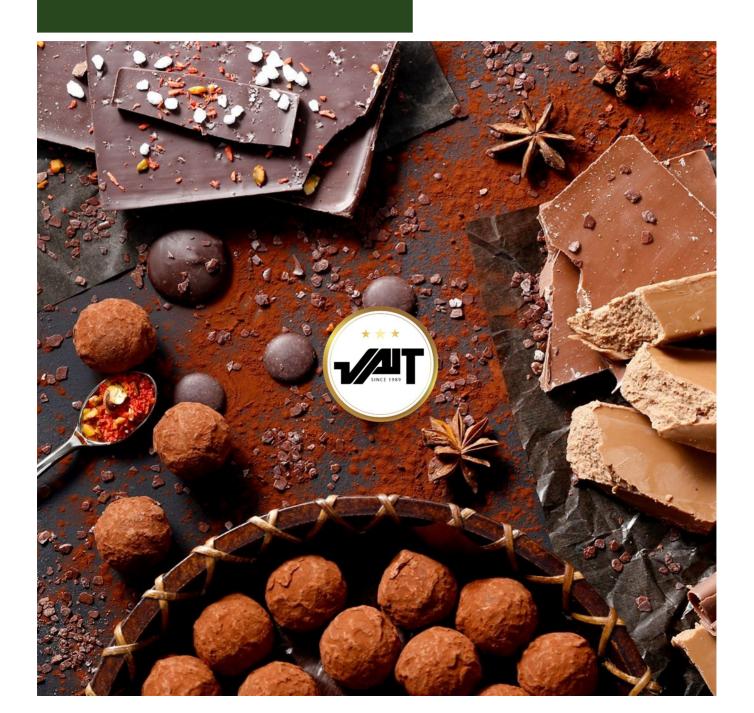
PESCADOS

	RACIONES	
LOMOS DE MERLUZA AL HORNO Al horno con almejas y salsa marinera	1	27 €
CRUJIENTE DE SALMÓN Lomo de salmón asado, fina capa de puerro y espárragos verdes gratinados con salsa holandesa.	1	25 €

GUARNICIONES

250 gr. ración.	RACIONES	
JUDÍAS VERDES BABY	1	7 €

LOS DIAS MÁS DULCES DEL AÑO







TRONCOS

TRONCO DE NAVIDAD

45 €

Troncos de Navidad para 8 / 10 raciones aproximadamente Consulte sabores en nuestras tiendas

ESPECIALIDADES		
ABETO DE HOJALDRE Relleno de nata, crema o trufa		35 €
FIGURITAS DE MAZAPÁN	250 grs	13€
POLVORONES Y MANTECADOS	250 grs	12,00€
EMPIÑONADOS	250 grs	13 €
ANGUILAS DE MAZAPÁN (unidad)	900 grs	70 €

PANETTONES

PANETTONE PASAS NARANJA Dulce típico italiano elaborado artesanal- mente con mantequilla, pasas y naranja.	33 €
PANETTONE PASAS CHOCOLATE Dulce típico italiano elaborado artesanal- mente con mantequilla y chocolate.	33 €
PANETTONE LIMON Y MARACUYA Dulce típico italiano elaborado artesanal- mente con mantequilla y maracuya.	33 €

TURRONES

EN TABLETA	200 gr.
ALMENDRA DURO	12 €
BLANDO A LA PIEDRA	12 €
TRUFADO DE VIOLETA Y COGNAC NARANJA	14 €
TRUFADO DE GIN-TONIC CON	
LIMA Y LIMON	14 €
TURRON DE PRALINE	14 €
TRUFADO CREMA DE WHISKY Y ALMENDRA	14 €
TRUFADO CON LICOR DE NARANJA CONFITADA	14 €

LOS TRADICIONALES	(250 gr.)
PAN DE CÁDIZ	15 €
TURRÓN DE YEMA TOSTADA	15 €







LLEGA EL REY DE LA FIESTA

ROSCONES

	PESO	
ROSCÓN DE REYES	250 gr.	13,50€
	500 gr.	28,00€
	750 gr.	38,00€
	1 KGR.	50,00€
ROSCÓN DE REYES	250 gr.	16,50€
relleno de nata, crema o trufa	500 gr.	34,00€
	750 gr.	48,50€
	1 KGR.	63,00€
CHOCOLATE A LA TAZA VAIT	1 Lt.	17,60€

PEDIDOS A DOMICILIO:

Día 24 (Nochebuena) y 31 (Fin de Año):

de 12 a 17:00 horas



PASTELERIA CAFETERIA & CATERING

C.C. ARTURO SORIA PLAZA C/ Arturo Soria 126-128 (28043 Madrid) Planta Baja

Tel.: 91 721 89 98. Fax: 91 300 41 15. Mvl: 638 849 095. arturosoria@vait.es

Parking gratuito la primera hora a partir de las 10:00h y domingos todo el día.



NUESTRAS RECOMENDACIONES PARA EL PREPARADO

Lomos de merluza



Caldos y Cremas

Crujiente de Salmón

Pavo especiado. Paletilla cordero. capón relleno, pularda rellena.

Pechuga de pavo, suprema de solomillo iberico, solomillo atún

Solomillo wellington

Judias verdes baby

Guarniciones



Precalentar el horno a 160ºC, tapado con papel de plata, 3-5 min. (aprox.).

Calentar en un recipiente al fuego hasta alcanzar el punto de ebullición.

Cubrir con la salsa holandesa y gratinar en el horno a 250º, 5 min (aprox.).

Precalentar el horno a 160ºC, tapado con papel de plata, 12-15 min.(aprox)

Precalentar al horno a 180ºC, tapado con papel de plata, 5-7 min (aprox.).

Precalentar el horno a 160°C, tapado con papel de plata, 5-7 min. (aprox.).

Precalentar el horno a 160°C, tapado con papel de plata, 7-8 min. (aprox.).

Calentar en el microondas al máximo durante 30 seg. (aprox.).



Tanto las presentaciones como las decoraciones de los productos pueden variar.



Existe a disposición del cliente el listado de ingredientes alergénicos.



Todos los precios de este catálogo tienen el IVA incluido.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Email: atencionalcliente@vait.es

Síguenos en







