FELIZ NAVIDAD

2023 - 2024

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

EMPEZAMOS PICANDO ALGO

APERITIVOS DE NAVIDAD

	RACIONES	
JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO CORTADO A MANO Servido con picos artesanos.	5 10	45,00€ 63,00€

	UDS.	
CANAPÉS DE NAVIDAD Jamón de bellota, foie y mango, langostino, salmón, brandada de bacalao con cebolla caramelizada, anchoas con piquillos.	30	42 €
BANDEJA DE HOJALDRITOS Surtido de hojaldres de salchicha, atún, pimiento, jamón, aceituna verde y espinacas.	30	25,20 €
BANDEJA DE CROQUETAS DE COCKTAIL Surtido de croquetas de jamón, boletus, gorgonzola y pollo	16	22 €
BANDEJA DE ROLLITOS DE SALMÓN CON QUESO DE MEJILLONES	16	25 €
BANDEJA DE ESFERAS DE TARTAR DE ATÚN	12	30 €
PIRULETAS DE HOJALDRE CON MORCILLA Y CEBOLLA CARAMELIZADA	8	12 €

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 ¼ kg.	1	21,50 €

LOS ASADOS NO PUEDEN FALTA

ASADOS Y CARNES

	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. Acompañado de jugo de pavo y finas hierbas.	8/10	160€
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 artesanalmente con mantequilla, pasas y naranja.	33 €
PANETTONE PASAS CHOCOLATE Dulce típico italiano elaborado artesanalmente con mantequilla y chocolate.	33 €
PANETTONE LIMON Y MARACUYA Dulce típico italiano elaborado artesanalmente 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 €

LA MEJOR TRADICIÓN NO PUEDE FALTAR

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 relleno de nata, crema o trufa	250 gr.	16,50 €
	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	Precalentar el horno a 160ºC, tapado con papel de plata, 3-5 min. (aprox.).
Caldos y Cremas	Calentar en un recipiente al fuego hasta alcanzar el punto de ebullición.
Crujiente de Salmón	Cubrir con la salsa holandesa y gratinar en el horno a 250º, 5 min (aprox.).
Pavo especiado, Paletilla cordero, capón relleno, pularda rellena.	Precalentar el horno a 160ºC, tapado con papel de plata, 12-15 min.(aprox)
Pechuga de pavo, suprema de solomillo iberico, solomillo atún	Precalentar al horno a 180ºC, tapado con papel de plata , 5-7 min (aprox.).
Solomillo wellington	Precalentar el horno a 160ºC, tapado con papel de plata, 5-7 min. (aprox.).
Judias verdes baby	Precalentar el horno a 160ºC, tapado con papel de plata, 7-8 min. (aprox.).
Guarniciones	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