



VAT
SINCE 1989

Catálogo de Navidad 2025

Índice

1. APERITIVOS DE NAVIDAD
2. CALDOS, CREMAS Y ENTRANTES
3. ASADOS Y CARNES
4. PESCADOS
5. GUARNICIONES
6. ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS
7. PANETTONES
8. TURRONES
9. ROSCONES DE REYES

PEDIDOS A DOMICILIO

Nochebuena (Día 24 de Diciembre)

Nochevieja (Día 31 de Diciembre)

De 12h a 17h



Para abrir boca

APERITIVOS DE NAVIDAD

	<i>raciones</i>	<i>precio</i>
JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO CORTADO A MANO	5	36,50€
Servido con picos artesanos	10	66,50€
	<i>unidades</i>	<i>precio</i>
CANAPÉS DE NAVIDAD	30	49,50€
Jamón de bellota, foie y mango, langostino, salmón, brandada de bacalao con cebolla caramelizada, anchoas con piquillos		
BANDEJA DE CROQUETAS DE COCKTAIL	16	24€
Surtido de croquetas de jamón, boletus, gorgonzola y pollo		
BANDEJA DE ROLLITOS DE SALMÓN CON QUESO DE MEJILLONES	16	27€
BANDEJA DE ESFERAS DE TARTAR DE ATÚN	12	32€



Primeros platos

CALDOS, CREMAS Y ENTRANTES

	<i>unidades</i>	<i>precio</i>
CONSOMÉ TRADICIONAL DE NAVIDAD 1 litro	1	19,50€
CREMA DE MARISCOS 1 litro	1	30€
PASTEL DE CABRACHO 8 raciones	1	50€
SALPICÓN DE MARISCOS 250 gramos	1	22€



Platos principales

ASADOS Y CARNES

	<i>raciones</i>	<i>precio</i>
PECHUGA DE PAVO RELLENA Pasas, orejones, pistachos y salsa de canela y jengibre	6	70€
PAVO ESPECIADO RELLENO A LA AMERICANA Pavo jugoso aderezado con orégano, tomillo, cilantro y acompañado de su jugo y finas hierbas	8/10	165€
PULARDA RELLENA Rellen a base de uvas y pasas de Corinto, manzana y foie. Se acompaña de una salsa con su jugo y Calvados	6	155€
SOLOMILLO WELLINGTON A la mostaza de Dijon con champiñones y cebolla caramelizada cubierto de hojaldre y jugo de carne al Armagnac	1ud	40€
ROAST BEEF ASADO EN SU JUGO	1kg	65€
PALETILLA DE CORDERO LECHAL EN SU JUGO	1ud	45€



PESCADOS

	<i>raciones</i>	<i>precio</i>
LOMOS DE MERLUZA AL HORNO Con almejas y salsa marinera	1	30€
CRUJIENTE DE SALMÓN Lomo de salmón asado con una fina capa de puerros y espárragos verdes gratinados y salsa holandesa	1	27€

GUARNICIONES

	<i>ración</i>	<i>precio</i>
CEBOLLAS Y CIRUELAS GLASEADAS	250g	7,50€
PURÉ DE MANZANA	250g	7,50€
PURÉ DE PATATAS Y TRUFA	250g	7,50€
PATATAS PANADERAS	250g	7,50€
ZANAHORIAS BABY Y TOMATE CHERRY ASADOS	250g	7,50€





Dulces

ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS

	<i>raciones</i>	<i>precio</i>
TRONCO DE NAVIDAD Consulte los sabores disponibles	6/8	40€
ABETO DE HOJALDRE Relleno de nata, crema o trufa		35€
FIGURITAS DE MAZAPÁN	250g	15€
POLVORONES Y MANTECADOS	250g	13€
EMPIÑONADOS	250g	15€
ANGUILAS DE MAZAPÁN	900g	75€

PANETTONES

Auténtico panettone artesano elaborado con mantequilla

	<i>raciones</i>	<i>precio</i>
PASAS Y NARANJA	1ud	35€
PASAS Y CHOCOLATE	1ud	35€
LIMÓN Y MARACUYÁ	1ud	35€

TURRONES

	<i>tableta</i>	<i>precio</i>
"DEL DURO" O DE ALMENDRAS	200g	10€
"DEL BLANDO" O DE JIJONA	200g	10€
DE YEMA TOSTADA	200g	12€
TRUFADO DE VIOLETA Y COGNAC	300g	13€
TRUFADO DE GINTONIC CON LIMA Y LIMÓN	300g	13€
TRUFADO CON LICOR DE NARANJA CONFITADA	300g	13€
TURRÓN SORBETE DE LIMÓN AL CAVA (NOVEDAD)	300g	13€
TURRÓN SIN AZÚCAR (JIJONA, ALICANTE O YEMA)	200g	10€





ROSCONES DE REYES

	<i>raciones</i>	<i>precio</i>
ROSCÓN DE REYES TRADICIONAL	250g	14€
	500g	28€
	750g	40€
	1kg	52€
ROSCÓN DE REYES RELLENO Relleno de nata, crema o trufa	250g	17€
	500g	34,50€
	750g	49,50€
	1kg	65€
CHOCOLATE A LA TAZA VAIT	1l	18€

PEDIDOS A DOMICILIO

Nochebuena (Día 24 de Diciembre)

Nochevieja (Día 31 de Diciembre)

De 12h a 17h

Recomendaciones de preparado

Lomos de merluza	Precalentar el horno a 160° y tapado con papel de plata. De 3 a 5 minutos (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 250° unos 5 minutos (aprox)
Pavo especiado, paletilla de cordero, capón y pulardas rellenas	Precalentar el horno a 160° y tapado con papel de plata. De 12 a 15 minutos (aprox)
Pechuga de pavo, suprema de solomillo ibérico y solomillo de atún	Precalentar el horno a 180° y tapado con papel de plata. De 5 a 7 minutos (aprox)
Solomillo Wellington	Precalentar el horno a 160° y tapado con papel de plata. De 5 a 7 minutos (aprox)
Tomates y zanahorias	Precalentar el horno a 160° y tapado con papel de plata. De 7 a 8 minutos (aprox)
Guarniciones	Calentar en el microondas a potencia máxima durante 30 segundos (aprox)

Notas:

Las presentaciones y/o decoraciones de los productos pueden variar
Existe un listado de alérgenos a disposición del cliente
Todos los precios de este catálogo tienen el IVA incluido



CONDE DE PEÑALVER

Calle del Conde de Peñalver 78. 28006 Madrid
Tel: 91 402 09 17 - Mvl: 622 222 985
Mail: arturosoria@vait.es - atencionalcliente@vait.es
Web: vait.es

C.C. ARTURO SORIA PLAZA

Calle Arturo Soria 126-128. Planta Baja. Madrid 28043
Tel: 91 721 89 98 - Fax: 91 300 41 15 - Mvl: 638 849 095
Mail: arturosoria@vait.es
Web: vait.es

Parking gratuito durante la primera hora a partir de las 10h. Domingo todo el día