



La Orza de Angel

Navidad 2022-
2023

Menú

Entrantes

Lasaña de marisco con crema
de pimientos del piquillo
Terrina de foie al Pedro Ximénez
con turrón de xixona y
mermelada de higos
Cebiche de corvina y mango
Langostinos cocidos.
Gamba roja cocida

Principales a elegir

Redondo de merluza relleno de
gambas en salsa verde con
almejas

Salmón marinado en salsa
teriyaki con fideo soba estilo
oriental

Carrilleras de ternera estofadas
en tinto Syrah con graten de
patata y atadito de verduritas

Cordero asado con patatas
confitadas

Postre

Cremoso de chocolate negro
con corazón de chocolate
blanco y naranja

36€

Y para nochevieja uvas de la
suerte

Más información

Fin de reservas para Navidad
22 de diciembre.

Fin de reservas para Nochevieja
28 de diciembre.

La recogida de los menús será
de 15.00 a 18.00 de los días 24 y
31 de diciembre

Reservas en el
962522194

Un Angel cocina por tí





La Orza de Angel

Extras

Navidad 2022-
2023

Lasaña de marisco con crema
de pimientos del piquillo

14,50 €

12 Langostinos y 12 gambas
rojas cocidas

28,00 €

Terrina de foie al Pedro Ximénez
con turrón de Xixona y
mermelada de higos

17,00 €

Cebiche de corvina y mango

15,50 €

Redondo de merluza relleno de
gambas en salsa verde con
almejas

17,50 €

Salmón marinado en salsa
teriyaki con fideo soba estilo
oriental

16,50 €

1/2 cochinillo asado

70,00 €

Paletillas de cordero lechal

22,00 €

Confit de pato con salsa de
pomelo y miel, ragout de peras
al vino tinto y flan de verduras

15,50 €

Carrilleras de ternera estofadas
en tinto Syrah

15,50 €

Cremoso de chocolate negro
con corazón de chocolate
blanco y naranja

7,50 €

Información

Fin de reservas para Navidad 22
de diciembre.

Fin de reservas para Nochevieja
28 de diciembre.

La recogida de los menús será
de 15.00 a 18.00 de los días 24 y
31 de diciembre

Reservas en el 962522194



Un Angel cocina por ti



La Orza de Angel

PLATOS FRÍOS.

Lingote de foie y turrón de jijona al Pedro Ximenez: Emplatarse y decorar al gusto.

Langostinos cocidos. Emplatarse.

Gamba roja: Emplatarse.

Cebiche de corbina y mango: Antes de emplatar, introducir el ceviche junto con la salsa en el recipiente durante 30 minutos. Pasado ese tiempo, emplatar.

Lasaña de marisco con crema de pimientos del piquillo: Emplatarse y decorar.

PLATOS CON REGENERACIÓN EN HORNO O MICROONDAS

*** Redondo de merluza relleno de gambas en salsa verde con almeja**

OPCION 1: Regenerar en el horno a 160° de 6 a 8 minutos.

OPCION 2: Calentar en el microondas durante 2 minutos.

Una vez caliente emplatar

*Cochinillo

OPCION 1. Encender el horno a una temperatura de 200° o 230°, una vez en horno tenga esta temperatura introducir el cochinillo en él, durante los 5 primeros minutos que se vaya calentando, una vez pasados estos 5 minutos, extraer la bandeja y untar con manteca de cerdo la parte superior del cochinillo (la piel), realizar esto 2 o 3 veces durante el proceso, hasta que el cochinillo se vaya dorando. El tiempo oscilará entre 35 y 40 minutos, según la potencia del horno. Si el horno tiene ventilador se dorará mejor

*** Salmón marinado en salsa teriyaki con fideo soba estilo oriental**

OPCION 1: Regenerar en el horno a 160° de 6 a 8 minutos.

OPCION 2: Calentar en el microondas durante 2 minutos.

Una vez caliente emplatar

* Cordero asado con patatas confitadas

OPCION 1: Encender el horno a 160 °, una vez alcanzada la temperatura idónea, introducir cordero durante 10 o 15 minutos aproximadamente. Emplatarse y servir junto con la guarnición

OPCION 2: Introducir en el microondas y calentar a máxima durante 3 minutos

*Carrilleras de ternera estofadas en tinto Syrah

OPCION 1: Calentar carrilleras en el microondas durante 2 minutos aproximadamente, realizando unos orificios en la parte superior del plástico de la barqueta

EMPLATADO :Calentar y extender la salsa en el plato y colocar encima las carrilleras con un poco de salsa finalmente guarnición

*Paletilla de cordero lechal

OPCION 1: Encender el horno a 160 °, una vez alcanzada la temperatura idónea, introducir paletilla durante 15 o 20 minutos aproximadamente. Emplatarse y servir junto con la guarnición

***Confit de pato con salsa de pomelo y miel, ragout de peras al vino tinto y flan de verduras.**

OPCION 1: Calentar el horno a 160° e introducir el muslo de confit durante 15 o 20 minutos, poner la salsa caliente en el plato y guarnecer

OPCION 2 :Calentar al microondas durante 3 minutos. Separar la guarnición y calentarla durante 1 minuto al microondas

* Guarniciones

Se regeneran en el microondas, realizando unos orificios en la parte superior del plástico de la barqueta, durante 2 minutos a 900w