

2023

MENÚ

NOCHEBUENA / NOCHEVIEJA

para llevar

Un Ángel
cocina
por ti

OLVÍDATE DE COCINAR Y DISFRUTA
DE ESTAS FIESTAS CON
TU GRUPO DE AMIGOS DONDE QUIERAS

LA ORZA[®]
D'ANGEL



Entrantes

Ensaladilla de marisco

Langostinos cocidos

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

Gamba cocida

Vol-au-vent de pato y verduritas con salsa barbacoa coreana

Segundos (a elegir)

Bacalao al pil pil

Terrina de rabo de toro, gratén de patata y atadito de espárragos

Salmón con sopa de jamón y salteado de setas

Cordero confitado con salsa, gratén de patata y atadito de espárragos

Postre

Tarta de Chocolate con lionesas

Menú 36 euros

Extras Menús para Casa

Ensaladilla de marisco	14,50 €	Salmón con sopa de jamón y salteado de setas	16,50 €
Gamba cocida 12 ud y langostino cocido 12 ud	24 €	Terrina de rabo de toro	15,50 €
Terrina de foie al Pedro Ximénez con turrón Xixona y mermelada de higos	17 €	Cordero confitado con salsa, gratén de patata y atadito de espárragos	16,50 €
Vol-au-vent de pato y verduritas con salsa barbacoa coreana	15,50 €	1/2 cochinillo asado	70 €
Bacalao al pil pil	17,50 €	Paletillas de cordero lechal	24 €
		Tarta de chocolate con lionesas	6,50 €

*Uvas de la suerte en el menú de Nochevieja

Fin de reservas Nochebuena: 19 de diciembre.

Fin de reservas Nochevieja: 26 de diciembre.

La recogida de los menús será de 10 a 14 horas los días 24 y 31 de diciembre.

+ Info y Reservas 96 252 21 94

Menús Nochebuena / Nochevieja

REGENERACIONES Y EMPLATADO

Instrucciones a seguir para mantener la calidad de nuestros platos

Platos Frios

- **Lingote de foie y turrón de Xixona al Pedro Ximenez** Emplatar y decorar al gusto.
- **Langostinos cocidos** Emplatar.
- **Gamba roja** Emplatar.
- **Ensaladilla de marisco** Emplatar , añadir el aceite y decorar

Platos con regeneración en horno o microondas

- **Vol-au-vent de pato y verduritas con salsa barbacoa coreana**
Calentar el contenido de la manga 1 minuto en el microondas.
Cortar la punta de la manga y rellenar los vol-au-vent.
Salsear por encima con las dos salsas.
- **Bacalao al pil pil**
OPCIÓN 1 - Regenerar en el horno a 160° de 6 a 8 minutos.
OPCIÓN 2 - Calentar en el microondas durante 2 minutos.
Una vez caliente, emplatar. El pil pil del envase, mover energéticamente y añadirlo encima del bacalao.
- **Cochinillo**
Encender el horno a una temperatura de 200° ó 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 ó 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 con sopa de jamón y salteado de setas**
OPCIÓN 1 - Regenerar en el horno a 160° de 6 a 8 minutos.
OPCIÓN 2 - Calentar en el microondas durante 2 minutos.
Colocar las setas en el fondo del plato. Una vez caliente, colocar el salmón encima de las mismas y finalmente salsear y colocar el crujiente de jamón.
- **Cordero confitado con salsa , graten de patatas y atadito de espárragos**
OPCIÓN 1 - Encender el horno a 160 °, una vez alcanzada la temperatura idónea, introducir cordero durante 10 ó 15 minutos.
Emplatar y servir junto con la guarnición.
OPCIÓN 2 - Introducir en el microondas y calentar a máxima potencia durante 3 minutos.
- **Paletilla de cordero lechal.**
Encender el horno a 160 °, un vez alcanzada la temperatura idónea, introducir la paletilla durante 15 ó 20 minutos.
Emplatar y servir junto con la guarnición.