

MENÚS 2024

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

Viera rellena con gratinado de all i oli y albahaca
Gamba cocida
Langostinos cocidos

Terrina de foie rellena de turrón con mermelada de higos
Vol-au-vent de poullé pork con barbacoa coreana

Segundos (a elegir)

Dorada a la espalda con salsa de langosta y queso brie
Zarzuela de pescado en salsa

Terrina de carrillera de cerdo en salsa con gratén de patatas y verduritas
Canelón de ternera con verduras y bechamel de setas y parmesano

Postre

Tarta de Chocolate al Bourbon

Menú 36 euros

*Pedido mínimo menú para 2 personas.

Extras Menús para Casa

Viera rellena con gratinado de all i oli y albahaca	8,50 €	Terrina de carrillera de cerdo en salsa con gratén de patatas y verduritas	16,50 €
Terrina de foie rellena de turrón con mermelada de higos	17 €	Canelón de ternera con verduras y bechamel de setas y parmesano	15,50 €
12 Gamba cocida 12 Langostinos cocidos	26,50 €	Dorada a la espalda con salsa de langosta y queso brie	15€
Vol-au-vent de poullé pork con barbacoa coreana (unidad)	6,50 €	Paletilla de cordero lechal	25 €
Zarzuela de pescado en salsa	16,50 €	½ cochinitillo (preparado para acabar en el horno de casa)	70 €
		Tarta de chocolate al bourbon	7 €

*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 12 a 16 horas los días 24 y 31 de diciembre.

+ Info y Reservas 96 252 21 94

Menú navidades 2024 2025

Regeneraciones y emplatados

Platos fríos.

Lingote de foie y turrón de jijona al Pedro Ximénez	Emplatar y decorar al gusto.
Langostinos cocidos.	Emplatar.
Gamba roja	Emplatar.
Viera rellena con gratinado de all i oli y albahaca	se puede comer a temperatura ambiente o calentar en micro durante 1 minuto

Platos con regeneración en horno o microondas

Vol-au-vent de poullé pork con barbacoa coreana

Calentar el contenido de la manga 1 minuto en el microondas

Cortar la punta de la manga y rellenar los vel-au-vant

Salsear por encima con la salsa

Dorada a la espalda

Calentar en el microondas durante 2 minutos.

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.

Zarzuela de pescado en salsa

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

OPCION 2 Calentar en el microondas durante 2 minutos.

Paletilla de cordero lechal.

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

Terrina de Carrilleras de cerdo estofadas en salsa con gratén de patatas y verduritas

OPCION 1 Calentar carrilleras 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.

Canelón de ternera con verduritas y bechamel de setas y parmesano

OPCION 1 Calentar el canelón 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.