

D A L U A N 2 0 1 1
Navidades



Menú Fin de año para llevar

Aperitivos Daluan.

Constará de 6 tipos diferentes de bocaditos fríos

Chupachup de queso con almendras

Ensalada de magret de pato con vinagreta de miel

Yogur de foie, con naranja, y pasas

Bacalao marinado y salsa tártara

Escalibada con anchoas

Coctel de gambas y salsa rosa

Primer plato.

Crema de marisco, con langostinos

Segundo a escoger entre:

All i pebre de rape

Canelones de carne gratinados

Tercer plato a escoger una carne entre:

Meloso de ternera con setas

Codillo de cerdo braseado y acompañado de frutos secos

Postres

Tarta de mango, cava, limón y fruta de la pasión

Bombón de chocolate y uvas de la suerte

Bodega para cada 4 personas

VINO TINTO: 1 botella

VINO BLANCO: 1 botella

Precio 38€ iva incluido

D A L U A N 2 0 1 1

Pedidos Navidades

Platos para llevar.

Durante estas fiestas Ponemos a disposición una serie de platos con el sello del restaurante DALUAN para que se los pueda llevar y degustar cómodamente en su casa con sus amigos y/o familiares.

Los platos se preparan por encargo, con anticipación. Nosotros nos encargaremos de tenerlos listos y en envase adiantes y a la hora concertada. Usted podrá encargar los platos vía Teléfono o por Internet

* Para la cena de Nochevieja no se servirán estos platos, ver menú para llevar de nochevieja adjunto.

Nombre.....

Teléfono.....e-mail.....

Recogida Día/hora.....

Aperitivos.

- | | | |
|--------------------------|--|----------|
| ☐ | Nuestro plato de jamón, cecina y queso | 12.00 €. |
| ☐ | Mil hojas de foie jamón con ensalada y vinagreta de miel | 12.00 €. |
| ☐ | Croquetas morellanas. | 10.00 €. |
| ☐ | Croquetas de morcilla | 10.00 €. |
| ☐ | Croquetas de espinacas. | 9.00 €. |

Primeros platos.

- | | | |
|--------------------------|---------------------------------------|---------|
| ☐ | Ganelones gratinados al estilo DALUAN | 9.00 €. |
| ☐ | Sopa de nadal | 6.00 €. |

Segundos platos. (Pescados)

- | | | |
|--------------------------|--|----------|
| ☐ | Lomo de bacalao gratinado con ajoaceite sobre fondo de patata con langostino | 14.00 €. |
| ☐ | Zarzuela (Gambas, langostinos, rape, calamares, mejillones, almejas) | 12.00 €. |

Segundos platos (Carnes).

- | | | |
|--------------------------|---|----------|
| ☐ | Paletilla de lechal al horno con patatitas. | 18.00 €. |
| ☐ | Lechazo de cordero al horno con patatas. (mínimo 2 personas) | 30.00 €. |
| ☐ | Ternera asada guisada con setas de la temporada | 10.00 €. |
| ☐ | Confit asado al horno con pasas, piñones y ciruelas | 12.00 €. |
| ☐ | Pies de cerdo deshuesados y empanados con salsa de morcilla | 10.50 €. |

Postres.

- | | | |
|--------------------------|--|---------|
| ☐ | Tarta de mango, limón y cava | 5.00 €. |
| ☐ | Tarta de chocolate con nueces y chocolate caliente | 4.50 €. |
| ☐ | Tarta de almendra con crema inglesa | 4.00 €. |



DAL
UAN

Feliz
2012



DAL
UAN

Este año como el anterior os
queremos ofrecer un menú
con cocciones sencillas para
apreciar bien el producto.

Los productos que degustareis
son los siguientes.

Quesos de Francia y España

Jamón de bellota.

Trufa negra

Angulas

Bogavante

Bacalao

Paletilla de lechazo

*“El que recibe a sus
amigos y no presta
ningún cuidado
personal a la comida
que ha sido preparada,
no merece tener
amigos”*

Avelino
y Jovita
os desean

Feliz
2012

En centro de mesa

Surtido de quesos.

Virutas de jamón de bellota.

Empezaremos

Chupito de crema de gambas

Foie gras a la sal, albaricoques y romero

Espuma de patata ratte, trufa y queso

Para ir haciendo paladar

Lomo de Bacalao con alcachofas y crema
ligera de ajoaceite

Continuamos con

Angulas, huevo.

½ bogavante a la plancha con aceite de oliva

Seguimos con

Paletilla de cordero lechal al horno, con cesta
de verduras

Cambiamos de sabor

Sorbete de naranja sanguínea

De postre

Tubo de cuajada, miel con frutos secos,
helado de aceite de los olivos milenarios y
crujientes de almendras

Entretenimientos de Navidad

Bombón caliente de chocolate

Diferentes tipos de macarons

Tejas

Surtido de chocolates hechos por
Paco Torreblanca