



## Carta otoño 2022 con entrega a domicilio

### De bocado

Gilda tradicional con anchoa del cantábrico 2.25€/unidad

Trufa de aceituna negra 2.50€/unidad

Cecina, dátíl y foie 3€/2unidades

Bombones de foie 2.5€/unidad

Dado de salmón marinado con muselina de wasabi y eneldo 8€/100gr

Vol-au-vent de paté de pichón y castaña 2.50€/unidad\*

Mejillón en escabeche cremoso de fruta de la pasión 1.5€/unidad

Gamba roja y sisho en oblea de arroz 2.5€/unidad

Tartar de atún en hoja de cogollo 4.50€/unidad\*

Ensalada de perdiz en escabeche en oblea de arroz 2.5€/unidad

Croquetitas de chipirones 1.5€/2 unidades\*

Croquetitas de cecina 1.5€/2 unidades\*

Croquetitas de jamón ibérico 1.5€/2 unidades\*

Brochetas de pato con salsa hoisin 2.5€/unidad

\*Requiere montar el aperitivo por parte del cliente

Corporate Chefs

### En pequeñas raciones

Sardina ahumada en casa, tartar de tomates y ajoblanco de coco 9€/1 lomo\*

Pastel de txangurro, salsa tártara y tostas de pan de tomate 8.5€/100gr

Ceviche de corvina salvaje 8€/100gr

Steak tartar con tostas de pan de maíz y espelta 10€/100gr

Brioche de pastrami y encurtidos 5.5€/unidad

Brioche de gamba blanca con alioli de ajos asados 6€/unidad

Brioche de rabo con curry thai 5.5€/unidad

Mini alcachofas con salsa ligera de foie y polvo de jamón 6.5€/3 unidades

Albondigueta de rape y langostino con salsa de champagne 11.50€/3 unidades

Carrillera ibérica con cremoso de patata 8.5€/1 unidad

Solomillo strogonoff con arroz pilaf 10€/100gr

\*Requiere montar el aperitivo por parte del cliente

## Entrantes

Terrina de foie mi-cuit de patos de Las Landas, gelatina de sauternes y tostas 12.5€/100gr

Raviolis de txangurro con salsa de apionabo aceite de estragón 19.50€/4 unidades

Pastel de txangurro, salsa tártara y tostas de pan de tomate 8.5€/100gr

Sardina ahumada en casa, tartar de tomates y ajoblanco de coco 18€/2 lomos

Raviolis de setas y hongos con salsa de vermú blanco y trufa 18€/4 unidades

Canelón de pato gratinado con salsa mornay 17.5€/3 unidades

Raviolone de gamba roja con salsa de mantequilla noisette 21€/4 unidades

Salmorejo cremoso con polvo de jamón y huevo picado 12,50€/500gr (2-3 raciones)

Gazpacho de cerezas con trufitas de queso de cabra 14,50€/500gr (2-3 raciones)

## Principales

Pularda rellena con salsa perigourdine 18.5€ pp/mínimo 8 personas

Albóndigas de rape y langostinos en salsa de vino blanco 19€/5 unidades

Terrina de cordero lechal con salsa al Jerez 21.5€

Merluza de pincho a baja temperatura con salsa verde cremosa 22€

Roastbeef de vaca ahumado con salsa cumberlad 19€

Solomillo Wellington y jugo de carne 25€ pp/mínimo 6 personas

Carrilleras de vaca guisadas con salsa de oporto 19€

Magret de pato con salsa de naranja y jengibre 20€

Rabo de vaca guisado al oloroso 19€

"Roastpork" de presa ibérica con salsa de encurtidos 21€

## Para acompañar 7€ por ración (por cada 2/3 personas)

Chalotas y champiñones glaseados

Trinchat de patata y berza

Patatas risoladas

Puré cremoso de patata

Piquillos en su pilpil

Tomatitos cherries ahumados

Endivias braseadas

## Postres

Tarta cremosa de quesos españoles con frutos rojos 36€/para mínimo 8 personas

Tarta de chocolate al horno 36€/para mínimo 8 personas

Tiramisú de Baileys 18€/para 4 personas

Tartaleta de lima y limón con marshmallows tostados 4.5€/1 unidad

## Condiciones de compra

Pedido mínimo de 250 euros

Entrega dentro de la M40 incluida en el precio

IVA 10% no incluido en los precios

Pago 50% a la reserva del menú, 50% a la entrega

Pago por transferencia o en efectivo

Pedidos por mail: [pedidos@mesacerochefs.com](mailto:pedidos@mesacerochefs.com)

o por teléfono/Whatsapp: [+34 644 22 84 40](tel:+34644228440)

