

Del 1 al 24 de diciembre de 2017, por compras superiores a 50 € en comidas preparadas, **10% de bonificación** en tu próxima compra entre el 26 de diciembre de 2017 y el 5 de enero de 2018



PRUEBA NUESTROS MENÚS ESPECIALES DE NAVIDAD

A ELEGIR UN PLATO DE CADA GRUPO

Menú Dealba

Vieira rellena de mariscos
Arroz meloso de hongos con presa ibérica
Crema de vichyssoise con trufa

Carrilleras de ternera con higos
Merluza a la sidra con almejas
Escalopines de ibérico al marsala

Patata panadera
Flan de verduras mediterráneas

Lingote de chocolates
Mango y yogur

Precio 19,9 €

Menú Gourmet

Canelones de txangurro
Hojaldre foie, queso de cabra y manzana
Crema de boletus y trufa

Solomillo de ternera con salsa a elegir
Lenguado relleno de gambas al azafrán
Lechazo asado al estilo de Aranda

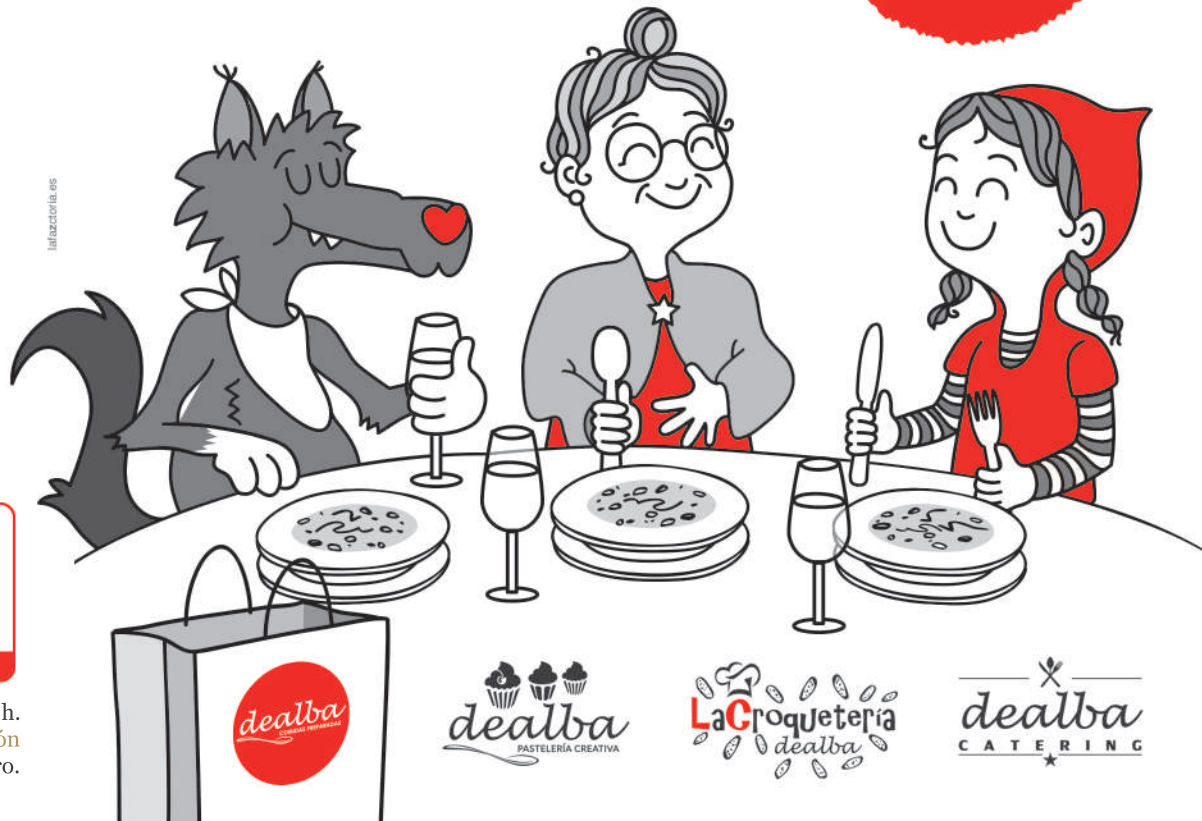
Graten de parmentier de patata
Salteado de verduras navideñas

Delicia de caramelo y sal 2017
Suspiros de chocolate con su macaron

Precio 24,9 €

ESTAS NAVIDADES, CAMBIA EL CUENTO

www.comidasdealba.com



RESERVAS Y PEDIDOS:



923 049 921
630 901 187

Espoz y Mina 30. Salamanca
www.comidasdealba.com
info@comidasdealba.com



Alma de Ibérico

923 580 944
636 412 147

C/ Alfonso XIII, 18
37770 Guijuelo
www.almadeiberico.com

SERVICIO A DOMICILIO GRATUITO en SALAMANCA en compras superiores a 50 €



Horario Navidad: de 11 a 16 h. y de 17 a 22 h. **24 y 31 de diciembre,** abrimos de 10 a 19 h. Cerramos 25 de diciembre, 1 y 6 de enero. **Reservas:** Realiza tu pedido con antelación. **Para Nochebuena:** hasta el 21. **Para Nochevieja:** hasta el 28. **Para Reyes:** hasta el 4 de enero.



APERITIVOS Y ENTRANTES

- * Croquetas La Croquetería Dealba
Gamba roja / Boletus con trufa
Carrilleras de vacuno / Delicia ibérico con queso
Pollo corral con huevo / Jamón de bellota Guijuelo
6 uds. 4,5 € / 12 uds. 8,5 €
- * Selección de canapés
11 variedades, 34 uds. 19,9 €
- * Canapés vegetarianos
6 variedades, 27 uds. 24,5 €



- * Mini quiches aperitivo variados, 25 uds. 19,9 €
- * Ensaladilla de gambas 500 g. 9,9 €
- * Salpicón de langostinos con pulpo 500 g. 16,5 €
- * Bombones Foie rocher 10 uds. 9,9 €
- * Brazo salmón, queso y aguacate (8 r.) 19,5 €
- * Brazo atún, piquillo y huevo hilado (8 r.) 16,5 €
- * Pastel de cabracho 500 grs. 9,5 €
- * Vieira rellena de mariscos 6,5 €
- * Canelones txangurro 8,5 €
- * Hojaldre foie, queso cabra y manzana 8,5 €
- * Arroz meloso de hongos con presa ibérica 8,5 €
- * Crema de bogavante 1 litro (3 r.) 18 €
- * Crema de vichysoise con trufa 1 litro (3 r.) 12 €

PESCADOS

- * Caldereta de rape con carabineros 14 €
- * Merluza gratinada con tomate raff y trigueros . 12 €
- * Lenguado relleno de gambas al azafrán 12 €
- * Merluza a la sidra con almejas 12 €
- * Lomo de bacalao con salsa tomate italiano
y pimientos al carbón 14 €
- * Pimientos de merluza con salsa
de gamba roja 10 €

CARNES Y AVES

- * Solomillo de ternera con salsa de Setas,
Quesos o Pimienta verde 14 €
- * Escalopines de ibérico al marsala 10 €
- * Taco presa ibérica al foie 14 €
- * Hamburguesa de vaca, chedar, foie y
cebolla caramelizada 14 €
- * Cochinillo deshuesado 16 €
- * Lechazo asado estilo de Aranda (1 r.) 14 €
5 raciones 60 € / 10 raciones 110 €
- * Paletilla de lechal asada 21 €
- * Carrilleras de ternera con higos 12 €
- * Tostón de Segovia asado (1 r.) 16 €
4 raciones 60 € / 8 raciones 110 €
- * Capón con foie y nueces 12 €
- * Pavita con castañas y nueces de macadamia ... 10 €
- * Pularda de corral rellena "Convento Allariz"
asada 8 raciones 70 €

GUARNICIONES

- * Patatas panaderas. 250 g. 2,5 €
- * Salteado de verduras navideñas. 250 g. 3 €
- * Graten de parmentier de patata 3 €
- * Flan de verduras mediterráneas 3 €

POSTRES

- * Delicia de caramelo y sal 2017 4,5 €
- * Suspiros de chocolate y macaron 4,5 €
- * Mango tropical y yogur 4,5 €
- * Kubo de turrón 4,5 €
- * Lingote de chocolates 4,5 €
- * Tarta de ricotta y pera (10 r.) 34,5 €
- * Tarta Chocolate Tentación (10 r.) 34,5 €
- * Vasitos dulces (chocolate, limón,
tiramisú y vainilla-frambuesa) 9 uds. 14,5 €

BODEGA

- * Valdubón Roble D.O. Ribera Duero 7,5 €
- * Parlaor D. O. Toro 7,5 €
- * Mantibre Crianza D. O. Rioja 6,5 €
- * Beso de Requena Brut Nature 7,5 €
- * Freixenet Reserva Real 15 €
- * Elyssia Pinot Noir 13 €

