



PLATOS PREPARADOS

El Corte Inglés

COCINAMOS PARA TI



Precios válidos hasta el 5 de enero de 2017.



NOS GUSTA
LA NAVIDAD





EN NAVIDAD TE LO PONEMOS MUY FÁCIL

Realiza tu pedido con antelación en nuestro Departamento de Platos Preparados.

PARA NOCHEBUENA: hasta el 21 de diciembre de 2016.

PARA NOCHEVIEJA: hasta el 28 diciembre de 2016.

PARA LA NOCHE DE REYES: hasta el 3 enero de 2017.

Teléfono de pedidos:

902 585 984



PLATOS PREPARADOS

El Corte Inglés

10% DE BONIFICACIÓN

Del 1 al 24 de diciembre, por compras superiores a 50€ en el Departamento de Platos Preparados, conseguirás un 10% de bonificación para una próxima compra igual o superior a 50€ en este mismo departamento.

A realizar entre el 26 de diciembre de 2016 y el 5 de enero de 2017.



Las imágenes de este folleto son una sugerencia de presentación. Los productos afectados por el Real Decreto 1420/2006 de prevención de ANISAKIS, fueron sometidos a los tratamientos legalmente exigidos. Información disponible acerca de alérgenos: si tienes alguna duda, consulta a nuestro personal.



ENTRANTES

- Consomé al jerez, L,
(por encargo)..... 5,90€
- Crema de cigalas, L, 15,90€
- Croquetas de marisco, kg, ...14,95€
- Croquetas de jamón
ibérico, kg,14,95€
- Croquetas de boletus, kg,14,95€
- Gambas orly, kg,19,95€
- Quiche de camembert y
cebolla caramelizada, ud., 4,95€



Sugerencia de presentación.



ENTRANTES

- Hojaldre crujiente de salmón y vieira, ud., 5,95€
- Hojaldre crujiente de boletus y trufa, ud.,7,95€
- Pastel de cabracho, kg,19,95€
- Ensalada de cangrejo, kg, 17,95€
- Salpicón de marisco, kg, 29,95€
- Salpicón de bogavante, kg, . 36,95€
- Vieira rellena, ud.,8,95€
- Buey de mar relleno de marisco, ud., 12,95€




PLATOS PREPARADOS
El Corte Inglés

Sugerencia de presentación.



CARNES

- Pierna de cordero deshuesada con salsa de oporto, ud.,16,95€
- Paletilla de lechal asada en su jugo, ud., 21€
- Solomillo wellington individual, ud.,24,95€
- Cochinillo asado, kg, 36€
- Roast beef con salsa cumberland, kg, 45€
- Solomillo de buey con salsa*, kg,59,95€



Sugerencia de presentación.



CARNES

- Pollo de corral relleno con salsa de su asado, kg, ...37,50€
- Pavo relleno con salsa de oporto, kg,39,95€
- Confit de pato con salsa de naranja, kg, 27,95€
- Rotí de pularda relleno de foie, kg,36,50€
- Pularda rellena de ternera y trufa con salsa Perigord, 49,95€
- Capón relleno asado (por encargo), kg, 36€



PLATOS PREPARADOS

El Corte Inglés

* Salsa a elegir entre oporto, perigord o salsa española.

Sugerencia de presentación.



PESCADOS

- Besugo a la bilbaína, kg, 35€
- Bacalao a la vizcaína, kg, 36€
- Bacalao al pil pil, kg, 36€
- Merluza rellena, kg, 48€
- Lomos de Merluza a la marinera, kg, 36€
- Caldereta de rape con carabineros, kg, 45€





GUARNICIONES

- Gratén de patata, ud.,2,95€
- Patatas panadera, kg,7,50€
- Patata asada con mantequilla y romero, kg,7,50€
- Lombarda con pasas y piñones, kg,6,95€
- Cebollitas glaseadas al vino, kg,7,95€
- Salteado de verduras, kg,14,95€
- Castañas caramelizadas, kg, ..17,95€




PLATOS PREPARADOS
El Corte Inglés

Sugerencia de presentación.



POSTRES

- Pirámide de chocolate, ud., ... 3,95€
- Mousse de turrón, ud., 3,95€
- Manzana asada, ud., 3,95€
- Tartaleta de limón, ud., 3,95€



Sugerencia de presentación.

MENÚ DE NAVIDAD

ENTRANTES

Pastel de cabracho, 250 g
Hojaldre de boletus y trufa, ud.
Croquetas de jamón, 250 g
Mejillones tigre, 250 g

PRINCIPAL

Bacalao al pil-pil, 300 g
Lomos de merluza a la vasca, 300 g
Pierna de cordero deshuesada, ud.
Cochinillo asado, ración de 600 g aprox.

GUARNICIÓN

Patatas panaderas, 200 g
Gratén de patata, ud.
Salteado de verduras, 200 g
Lombarda, 200 g

POSTRE

Pirámide de chocolate, ud.
Mousse de turrón, ud.

27,95€*

Y si deseas confeccionar un menú especial diferente, consúltanos y lo prepararemos a tu gusto.

* Precio por menú eligiendo un plato de cada grupo. I.V.A. e I.G.I.C. incluidos.



CÓMO LLEVAR A LA MESA NUESTROS PLATOS PREPARADOS



CREMAS Y SALSAS

Calentar a fuego lento, removiendo, y retirar del fuego una vez rompan a hervir.



6-7 minutos

PESCADOS Y MARISCOS

Unos 10 minutos antes precalentar el horno a 140°C e introducir el producto con guarnición y salsa.



10 minutos

CARNES Y AVES ASADAS

Unos 10 minutos antes precalentar el horno a 150°C, introducir el producto con guarnición pero sin salsa, hasta que el interior de la pieza quede bien caliente.



3 minutos

PASTAS Y ARROCES

Calentar en microondas, a 800 W.



5 minutos

EMPANADAS

Para servir caliente, poner en horno a 150°C. También se puede servir fría.



2-3 minutos

FRITOS

Precalentar el horno a 180°C, durante 10 minutos, e introducir el producto hasta conseguir una textura crujiente.



30 segundos

GUARNICIONES

Calentar en microondas, a máxima potencia.



HOJALDRES

Se recomienda no utilizar microondas porque humedece la pasta del hojaldré. Para obtener un hojaldré seco poner en el horno previamente calentado a 150°C durante 10 minutos.



5 minutos

POSTRES

Al contener cremas, todos los postres deberán estar siempre en frigorífico para evitar posibles anomalías en el producto.



TUS COMPRAS EN
tienda | web | móvil



PLATOS PREPARADOS

