

**PARA QUE NUESTROS PLATOS PREPARADOS
QUEDEN PERFECTOS, SIGUE ESTAS RECOMENDACIONES:**



CREMAS Y SALSAS

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



PESCADOS Y MARISCOS

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



CARNES Y AVES ASADAS

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



PASTAS Y ARROCES

Calentar en el microondas a 800 W.



EMPAÑADAS

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



FRITOS

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



GUARNICIONES

Calentar en el microondas a la máxima potencia.



POSTRES

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



HOJALDRES

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



SUPERMERCADO

T U S C O M P R A S E N
tienda | web | móvil

GLUTEN CRUSTÁCEO HUEVO PESCADO CACAHUETE SOJA LECHE FRUTOS CÁSCARA APIO MOSTAZA SÉSAMO SULFITOS ALTRAMUZ MOLUSCO

Todo el menaje y la decoración de este catálogo están a la venta en la planta de Hogar de El Corte Inglés.

EL CORTE INGLÉS, S.A., C/ Hermosilla, 112, 28009 Madrid
CUÍDDEMOS EL MEDIOAMBIENTE. Cuando este folleto ya no le sea útil, no lo tire a la basura, colabore a su reciclado.

Precios válidos hasta el 5 de enero de 2019 · Sugerencia de presentación

MUY DE CELEBRAR

MUY DE NAVIDAD



PLATOS
Preparados



SUPERMERCADO

DÉJANOS COCINAR POR TI

Y PARA QUE NUESTROS PLATOS TE SEPAN AÚN MEJOR

Con la Navidad llega el momento de compartir
y de hacer felices a los que más queremos.
Nuestros chefs llevan todo el año pensando en cómo sorprenderte.

¿Quieres descubrir qué han preparado para ti?

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

**PARA
NOCHEBUENA**
hasta el 21 de diciembre
de 2018.

**PARA
NOCHEVIEJA**
hasta el 28 de diciembre
de 2018.

**PARA LA
NOCHE DE REYES**
hasta el 3 de enero
de 2019.

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€
a realizar entre el 26 de diciembre de 2018 y el 5 de enero de 2019 en este mismo departamento.

**PLATOS
Preparados**

Teléfono de pedidos
902 585 984

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.

Salpicón de marisco



Sugerencia de presentación.

Pastel de cabracho



Vieira rellena



Sugerencia de presentación.

ENTRANTES

Consomé al Jerez (por encargo).....	7,90 € / L	○ ○ SO ₂
Crema de cigalas	18,95 € / L	○ ○ ○ ○ SO ₂
Croquetas de marisco*	14,95 € / kg	○ ○ ○ ○ ○ ○ SO ₂ ○
Croquetas de jamón ibérico*	15,95 € / kg	○ ○ ○ ○
Croquetas de carabineros*	16,50 € / kg	○ ○ ○ ○ SO ₂
Gambas Orly	23,95 € / kg	○ ○ ○ SO ₂

* Nuestras
croquetas están
elaboradas con
leche fresca

Ensalada de cangrejo	17,95 € / kg	○ ○ ○ ○
Salpicón de langostinos	34 € / kg	○ ○ SO ₂
Salpicón de marisco	35 € / kg	○ ○ ○ ○ SO ₂ ○
Pastel de cabracho	26,95 € / kg	○ ○ ○ ○ ○ ○
Hojaldre de marisco	5,95 € / ud.	○ ○ ○ ○ ○ ○ SO ₂ ○
Vieira rellena.....	8,95 € / ud.	○ ○ ○ ○ ○ ○
Buey de mar relleno	12,95 € / ud.	○ ○ ○ ○ ○ ○ SO ₂ ○

Sugerencia de presentación.



Solomillo Wellington individual



Pavita rellena con salsa de Oporto

CARNES

Cochinillo asado de Segovia, Marca de Garantía	39,95 € / kg	
Pierna de cordero lechal de Castilla y León deshuesada con salsa de Oporto.....	17,95 € / ud.	🌾 🍃 🚫 SO₂
Paletilla de cordero lechal de Castilla y León asada en su jugo.....	24,95 € / ud.	
Solomillo Wellington individual.....	25,95 € / ud.	🌾 🍃 🚫 SO₂
Solomillo con salsa de setas.....	67,50 € / kg	🌾 🍃 🚫 SO₂
Roast beef con salsa Cumberland.....	45 € / kg	🌾 🍃 🚫 SO₂
Ternera rellena con pasas, orejones y manzana.....	45,95 € / kg	🌾 🍃 🚫 SO₂

AVES

Pavita rellena con salsa de Oporto.....	39,95 € / kg	
Roti de pularda relleno de foie	44,50 € / kg	🌾 🍃 🚫
Pularda rellena de ternera con salsa de trufa y foie	45,50 € / kg	🌾 🍃 🚫 🌄 SO₂
Pollo gallego de corral relleno, con salsa de su asado.....	37,50 € / kg	🌾 🍃 SO₂
Confit de pato a la naranja.....	27,95 € / kg	🚫 SO₂
Capón relleno asado (por encargo).....	48,50 € / kg	🌾 🍃 🚫 SO₂

Sugerencia de presentación.

Sugerencia de presentación.



Sugerencia de presentación.

PESCADOS

Bacalao al pil pil*	39,95 € / kg	
Rodaballo a la marinera	44 € / kg	    
Besugo al horno	44 € / kg	
Lubina de estero nacional a la espalda	42 € / kg	 
Merluza de pincho nacional rellena	48 € / kg	      
Caldereta de rape con carabineros	49,50 € / kg	     



Patatas panadera



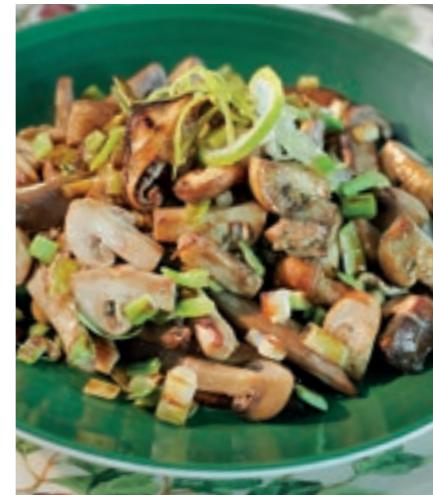
Cebollitas glaseadas



Calabaza asada en bastones



Castañas caramelizadas



Salteado de setas y ajetes



Patatas asadas

GUARNICIONES

Cebollitas glaseadas	9,95 € / kg	 
Patatas panadera	9,95 € / kg	
Patatas asadas con mantequilla y romero	9,95 € / kg	
Castañas caramelizadas	19,95 € / kg	
Calabaza asada en bastones	11,50 € / kg	
Salteado de setas y ajetes	17,95 € / kg	

MENÚ DE NAVIDAD



POSTRES

Lingote de chocolate.....	4,50 € / ud.	   
Mousse de turrón.....	4,50 € / ud.	    
Semiesfera de yogur.....	4,50 € / ud.	   
Praliné.....	4,50 € / ud.	    
Tartaleta de manzana.....	4,50 € / ud.	   

27,95€*

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

*Precio por menú eligiendo un plato de cada grupo. I.V.A. incluido.

ENTRANTE

- Pastel de cabracho, 200 g
- Hojaldre de marisco, ud.
- Croquetas de jamón ibérico, 300 g aprox.
- Crema de cigalas, 250 ml

PRINCIPAL

- Pierna de cordero lechal de Castilla y León deshuesada, ud.
- Ternera rellena con pasas, orejones y manzana, 350 g aprox.
- Bacalao al pil pil, 390 g aprox.
- Caldereta de rape con carabineros, 320 g aprox.

GUARNICIÓN

- Patatas panadera, 350 g
- Castañas caramelizadas, 200 g
- Salteado de setas y ajites, 200 g
- Calabaza asada en bastones, 300 g

POSTRE

- Tartaleta de manzana, ud.
- Lingote de chocolate, ud.