

APERITIVOS FRÍOS

FOIE MICUIT 5,5€/100gr
en bloque con reducción
de Pedro Ximenez y tostitas

LANGOSTINO EXÓTICO 12 ud x 16,5€
Brocheta de langostino en vinagreta
exótica de cardamomo min 4 ud x 5,5€

SUSHI 12 ud x 11€
maki de salmón y aguacate
con salsa de soja min 6 ud x 5,5€

SALMÓN MARINADO 12 ud x 18€
Bandeja de 12 brochetas,
con salsa de eneldo min 4 ud x 6€

JAMÓN DE PATO Y MANGO 12 ud x 18€
Bandeja de 12 brochetas min 4 ud x 6€

STEAK TARTAR 12 ud x 18€
Bandeja de 12 tostitas min 4 ud x 6€

APERITIVOS CALIENTES

LISTOS PARA CALENTAR

**CROQUETAS DE
CHIPIRONES EN SU TINTA** 15€/Kg
mín 250 Gr,
8 ud x 3,75€

**CROQUETAS DE
JAMÓN DE JABUGO** 12 ud x 11€
min 6 ud x 5,5€

CIGARRILLOS DE MORCILLA 12 ud x 18€
con compota de manzana min 4 ud x 6€

PUNTITAS DE PIMIENTO 15€/Kg
del piquillo rellenas
de rabo de toro min 250 Gr,
6 ud x 3,75€

**BROCHETAS DE SECRETO
DE IBÉRICO AL TERIYAKI** 15€/Kg
mín 250 Gr,
8 ud x 3,75€

CHUPACHUPS DE CODORNIZ 25€/Kg
confitada en salsa de
miel y soja min 250 Gr,
4 ud x 6,25€

ENTRANTES

CREMAS

**NÉCORAS Y ZAMBURIÑAS
SALTEADAS** 15€/litro

**CALABAZA Y ZANAHORIA
Y SUS CHIPS** 11€/litro

**DE PATATA Y HONGOS
CON TRUFA** 13€/litro

PASTA FRESCA

RAVIOLIS ROSSINI 5€/ración
rellenos de foie
Con salsa de trufa y boletus min 4 rac,
16 ud x 20€

TORTELLINI DE OSSOBUCCO 4,5€/ración
y su salsa min 4 rac
16 ud x 18€

CRÊPES RELLENOS

MERLUZA 5,5€/ración
con salsa de marisco min 4 rac
8 ud x 22€

BOLETUS Y JAMÓN DE JABUGO 6,5€/ración
con salsa de trufa min 4 rac
8 ud x 26€

PRINCIPAL

PESCADOS

LOMO DE BACALAO 35 €/Kg
confitado ó al pil-pil

SUPREMA DE MERLUZA 40 €/Kg
rebozada a la marinera

AVES

CODORNIZ RELLENA 9€/Unidad
de foie y pasas al PX aprox. 280 Gr

PICANTÓN RELLENO 29€/Unidad
de pasas, orejones y piñones aprox. 550 Gr

MUSLO DE POLLO DE CORRAL 34 €/Kg
relleno de boletus y foie

MUSLO DE PATO CONFITADO 31,8 €/Kg

PAVO RELLENO DE NAVIDAD 25€/Unidad
5 kg aprox
10-12 personas

CARNES

CARRILLERAS DE IBÉRICO 29 €/Kg
en salsa de Oporto

COCHINILLO ASADO 25€/kg
(por mitades) 2,5-3kg/unidad
aprox 4-6 personas

PIERNA DE CORDERO LECHAL 39 €/kg
asada 850gr/unidad
aprox 2 personas

PALETILLA DE CORDERO LECHAL 45 €/kg
asada 800gr/unidad
aprox 2 personas

SOLOMILLO DE BUEY 45 €/kg
con salsa

NAVIDAD CON
ROSSINICATERING.ES

Feliz 2015

Artesano



GUARNICIONES

**CEBOLLITAS FRANCESAS
CONFITADAS** 14 €/kg

PATATAS PANADERAS 7,5 €/kg

PATATAS RISOLADAS 12 €/kg

ARROZ BASMATI 9,5€/kg
con pasas y piñones

POSTRES

MOUSSE DE TURRÓN 4€/Unidad

TATIN DE MANZANA 4€/Unidad

FLAN DE TURRÓN Y QUESO 4€/Unidad

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

TELÉFONO EXCLUSIVO DE RESERVAS

688939840

Realiza tu pedido:

Nochebuena y Navidad: hasta el 22/12
Nochevieja y Año Nuevo: hasta el 29/12
Reyes: hasta el 4/01

RECOGIDA EN C/ MUGUET 1, 1ºDCHA
PARA ENTREGA A DOMICILIO CONSULTAR

MENÚ SELECCIÓN

· 22€/comensal · mínimo 4 comensales ·

APERITIVO FRÍO

1 a elegir entre:

Sushi de salmón con salsa de soja

Langostinos en vinagreta exótica de cardamomo

Block de foie micuit con reducción de PX y tostitas

CREMA

1 a elegir entre:

Crema de patatas y hongos con trufa (250 ml)

Crema de calabaza y zanahoria y sus chips (250 ml)

PRINCIPAL

1 a elegir entre:

Lomo de bacalao confitado (200 Gr)

Muslo de pato confitado en salsa Cumberland (250 Gr)

Carrilleras de Ibérico al Oporto (250Gr)

GUARNICIÓN

1 a elegir entre:

Patatas panaderas (250 Gr)

Arroz basmati con pasas y piñones (250 Gr)

POSTRE

Flan de turrón (250 Gr)

MENÚ GASTRO

· 29€/comensal · mínimo 4 comensales ·

APERITIVO FRÍO

1 a elegir entre:

Sushi de salmón con salsa de soja

Langostinos en vinagreta exótica de cardamomo

Block de foie micuit con reducción de PX y tostitas

APERITIVO CALIENTE

1 a elegir entre:

Cigarrillos de morcilla con compota de manzana

Puntas de pimientos del piquillo

rellenas de rabo de toro

Brochetas de secreto de Ibérico al teriyaki

CREMA

1 a elegir entre:

Necoras y zamburiñas salteadas (250 ml)

Patata y hongos con trufa (250 ml)

PRINCIPAL

1 a elegir entre:

Suprema de merluza a la marinera (200 Gr)

Solomillo de buey con salsa al Pedro Ximenez (200 Gr)

Muslo de pollo de corral relleno de foie y boletus (250Gr)

GUARNICIÓN

1 a elegir entre:

Patatas risoladas (250 Gr)

Cebollitas francesas confitadas (200 Gr)

POSTRE

Mousse de turrón (250 Gr)

MENÚ PARA 2

· 34,9 €/comensal ·

APERITIVO FRÍO

1 a elegir entre:

Sushi de salmón con salsa de soja

Langostinos en vinagreta exótica de cardamomo

Block de foie micuit con reducción de PX y tostitas

APERITIVO CALIENTE

1 a elegir entre:

Cigarrillos de morcilla con compota de manzana

Puntas de pimientos del piquillo

rellenas de rabo de toro

Brochetas de secreto de Ibérico al teriyaki

CREMA

1 a elegir entre:

Necoras y zamburiñas salteadas (250 ml)

Calabaza y zanahoria y sus chips (250 ml)

PRINCIPAL

1 a elegir entre:

Lomo de bacalao confitado (200 Gr)

Muslo de pato confitado en salsa Cumberland (250 Gr)

Carrilleras de Ibérico al Oporto (250Gr)

GUARNICIÓN

1 a elegir entre:

Patatas panaderas (250 Gr)

Arroz basmati con pasas y piñones (250 Gr)

POSTRE

Mousse o flan de turrón (250 Gr)

MENÚ CORDERO

· 31,5€/comensal · mínimo 4 comensales ·

APERITIVO FRÍO

1 a elegir entre:

Sushi de salmón con salsa de soja
Langostinos en vinagreta exótica de cardamomo
Block de foie micuit con reducción de PX y tostitas

APERITIVO CALIENTE

1 a elegir entre:

Cigarrillos de morcilla con compota de manzana
Puntas de pimientos del piquillo
rellenas de rabo de toro
Brochetas de secreto de Ibérico al teriyaki

CREMA

1 a elegir entre:

Necoras y zamburiñas salteadas (250 ml)
Calabaza y zanahoria y sus chips (250 ml)

PRINCIPAL

1 a elegir entre:

1 paletilla de cordero
1 pierna de cordero

GUARNICIÓN

1 a elegir entre:

Patatas panaderas (250 Gr)
Arroz basmati con pasas y piñones (250 Gr)

POSTRE

Mousse o flán de turrón (250 Gr)

MENÚ COCHINILLO

· 25,75 €/comensal · mínimo 6 comensales ·

APERITIVO FRÍO

1 a elegir entre:

Sushi de salmón con salsa de soja
Langostinos en vinagreta exótica de cardamomo
Block de foie micuit con reducción de PX y tostitas

APERITIVO CALIENTE

1 a elegir entre:

Cigarrillos de morcilla con compota de manzana
Puntas de pimientos del piquillo
rellenas de rabo de toro
Brochetas de secreto de Ibérico al teriyaki

CREMA

1 a elegir entre:

Necoras y zamburiñas salteadas (250 ml)
Calabaza y zanahoria y sus chips (250 ml)

PRINCIPAL

1/2 cochinillo 5-6 Kg aprox.

GUARNICIÓN

1 a elegir entre:

Patatas risoladas (250 Gr)
Cebollitas francesas confitadas (200 Gr)

POSTRE

Mousse o flán de turrón (250 Gr)

MENÚ PAVO

· 25,5 €/comensal · mínimo 10 comensales ·

APERITIVO FRÍO

1 a elegir entre:

Sushi de salmón con salsa de soja
Langostinos en vinagreta exótica de cardamomo
Block de foie micuit con reducción de PX y tostitas

APERITIVO CALIENTE

1 a elegir entre:

Cigarrillos de morcilla con compota de manzana
Puntas de pimientos del piquillo
rellenas de rabo de toro
Brochetas de secreto de Ibérico al teriyaki

CREMA

1 a elegir entre:

Necoras y zamburiñas salteadas (250 ml)
Calabaza y zanahoria y sus chips (250 ml)

PRINCIPAL

Pavo de navidad, relleno de frutos y frutas secas con
trufa y salsa al Pedro Ximenez
5 kg aproximadamente

GUARNICIÓN

1 a elegir entre:

Patatas panaderas (250 Gr)
Arroz basmati con pasas y piñones (250 Gr)

POSTRE

Mousse o flan de turrón (250 Gr)