



Encargos



C/ PROFESOR TOMAS Y VALIENTE, Nº30



961 422 519

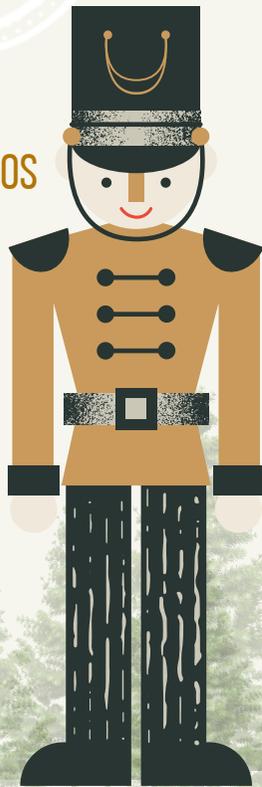
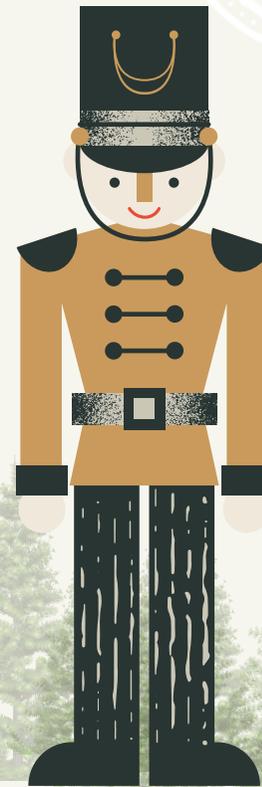


WWW.PASTELERIAAIXA.ES

Carta de Navidad

FECHA LÍMITE PARA RECOGER ENCARGOS

17 DE DICIEMBRE



Canapés

22€ / 25 Unidades

30€ / 35 Unidades

Sobrasada ibérica con manzana asada, salmón ahumado al eneldo con queso crema, finas hierbas, nuestra versión del "Pa Valencià", huevas

Untables

15€/Surtido

Hummus de garbanzo, crema ligera de clóchina Valenciana y tartar de fuet a nuestro estilo. Acompañado de tostas

Salado gourmet Caliente

26€ / 25 Unidades

Saquito de Bogavante, Mini gratín de trufa, Mini gratín de pimiento, Brocheta de pollo con salsa Yakitori al más puro estilo Japonés, Pastelitos hojaldrados de cremosa brandada de Bacalao

Tablas de Embutidos

22€ Bandeja

Jamón Gran Reserva, Queso Semicurado de oveja, Salchichón ibérico, Queso Brie, Lomo embuchado, Queso Emmental



Bandas Saladas

Pollo con Bechamel

18€ / Banda

Foccacia de 48h de fermentación con pollo asado y bechamel cremosa

Brazo de Mar

33€ / Banda

Brazo de palitos de mar, huevo, salmón ahumado y langostinos



Panes

TODOS LOS PANES SE SERVIRÁN ENTEROS

Cúrcuma y nueces, Trigo Sarraceno, Calabaza y pipas, Espelta

Pescados

Lomo de Bacalao

16€ / Ración

Lomo de Bacalao gratinado al ajo acompañado de Gambones a la plancha

Crema Bogavante

20€ / Litro

Crema de Bogavante ligera



Carnes

Solomillo Wellington

65€/ 6 Raciones

Solomillo de Cerdo al Dijón, cubierto de bechamel de chalotas y setas de cardo, jamón ibérico y hojaldre de mantequilla, Acompañado de bastones de batata.



Carrilladas de Añejo

15€/ Ración

Jugoso Guiso de Carrilladas de Añejo con una irresistible salsa de vino oporto y patatas especiadas.

Paletilla de Cordero

21,5€/ Ración

Cocinado a baja temperatura con suave aroma a hierbas de campo.



Dulces Navideños

Tronco de Navidad

Relleno de Nata o Trufa

22€/ 6 Raciones

37€/ 12 Raciones

Surtido de Vasitos

Lotus y Turrón, Frutos Rojos, Limón, Chocolate con crujiente.

32€/ 20 Unidades