



Cristina Oria

Alta cocina a domicilio

CARTA ESPECIAL NAVIDAD Y FIN DE AÑO 2018-2019 (todo en menaje desechable)

APERITIVOS

Foie mi cuit a los 3 vinos (precio 200gr) (20 porciones aprox.)	21,90 €
Gelatina de Sauternes (Se sirve con el Foie)	4,99 €
Pan de pasas (Se sirve con el Foie)	3,99 €
Queso Clarines	9,99 €
Queso Gran Vintage	12,75 €
Queso Moliterno al tartufo	14,20 €
Camembert trufado	25,50 €
Jamón ibérico de bellota cortado a mano (precio 100gr) (Para 5 personas)	15,50 €
Lomo Ibérico de bellota (precio 80gr) (Para 5 personas)	10,50 €
Mortadella trufada (100 gr) (Para 5 personas)	4,50 €
Salmón (100 gr) (Para 5 personas)	5,50 €
Mini blinis (bolsa de 30 uds)	4,40 €
Bombones de foie en cuchara de porcelana	1,10 €
Brochetas de mozzarella, tomate seco al pesto	1,29 €
Pan crackiss tradicional (250 gr)	3,65 €
Picolines crujientes (100 gr)	1,80 €
Pan mini lingua toscana (150 gr)	5,00 €
Pan mini chapata (120 gr)	4,10 €
Confitura de higos	2,75 €
Confitura de frambuesa con champagne	3,70 €
Lata de Anchoas (12-16 anchoas)	11,40 €
Lata de Mejillones escabechados (118gr)	9,00 €
Tarro de Bonito del Norte en aceite (320gr)	11,75 €
Burrata 1 bola, con tomate semiseco y pesto (Para 4 personas)	13,15 €
Salsa Pesto (50gr) (Para servir con la Burrata)	
Tomate Semiseco (200 gr-6 tomates) (Para servir con la Burrata)	

**Los embutidos, el salmón y los quesos irán envasados al vacío*

PRIMEROS PLATOS (PRECIOS POR PERSONA):

Crema de calabaza con raviolis rellenos de trufa y parmesano (1 Litro / 4 Personas)	19,96 €
Raviolis de trufa con salsa de foie y cebolla frita Nuevo (6 Raviolis/Persona)	8,90 €
Consomé con guarnición (1 Litro / 4 Personas)	31,60 €
Guarnición consomé (Apio, Huevo cocido y Jamón)	
Bisque de marisco (cangrejos y carabineros) (1 Litro / 4 Personas)	31,60 €
Pastel de merluza con atún (Para 5 Personas)	29,99 €

SEGUNDOS PLATOS (PRECIOS POR PERSONA):

Pularda loncheada rellena de trufa y foie, sin guarnición (Mínimo 10 Personas - Múltiplos de 5)	14,90 €
Pularda entera y trinchada (sin relleno) con pimientos caramelizados, compota de manzana a la canela y salsa francesa (Para 10 personas)	159,00 €
Solomillo mi-venaison (Especialidad)	16,90 €
Pechuguitas de pollo rellenas de foie, manzana y cebolla caramelizada con salsa de foie (Especialidad)	14,90 €
Confit de pato con salsa de frambuesa	13,90 €
Rollitos roastbeef rellenos de rucula y mostaza con salsa de carne	12,90 €
Salsa	



Cristina Oria

Alta cocina a domicilio

GUARNICIONES (1K 10 RACIONES):

Pimientos del piquillo caramelizados	12,00 €
Compota de manzanas a la canela	12,00 €
Patatitas pequeñas al horno salteadas	12,00 €
Crema de castañas (750 gr.)	14,90 €
Puré de Batata	12,00 €
Arroz basmati salteado con pasas y piñones	12,00 €
Ciruelas y Pasas al Oporto (500gr)	12,00 €
Gratin de patata y setas	1,50 €

**Se recomienda pedir dos guardiciones*

POSTRES

Tartita fina de manzana (individual)	4,50 €
Tarta de dulce de leche y plátano con molde de porcelana	27,30 €
Tarta de chocolate redonda	25,50 €
Tarta de queso	25,50 €
Mini crepes de nutella	1,10 €
Trufas de chocolate	0,45 €
Turrón Alicante (300gr)	12,72 €
Turrón Avellanas (300gr)	12,72 €
Turrón de yema tostada (300gr)	11,00 €
Turrón de Jijona (300gr)	13,65 €
Torta de chocolate con leche y almendras	9,10 €
Torta de chocolate puro con almendras	9,10 €

Pan (chapata individual)	0,80 €
--------------------------	--------

OTROS

Transporte Madrid centro superior a 500€	GRATIS
Transporte Madrid centro inferior a 500€	15,00 €
Transporte fuera de M30	20,00 €
Transporte fuera de M40	25,00 €
Transporte fuera M50	30,00 €

Para hacer la reserva debe abonar el 50% antes de la fecha del evento

Datos bancarios para que el cliente pueda efectuar el pago en caso de transferencias.

Banco Santander ES57 0049 0126 67 2910746660



Cristina Oria

Alta cocina a domicilio

ESPECIFICACIONES DEL MENÚ

FECHA LÍMITE PARA HACER PEDIDOS: 14 DE DICIEMBRE 2018

PRESENTACIÓN DEL MENÚ

El Pedido Mínimo es de 10 personas. Para más invitados, las partidas tienen que ser múltiplos de 5 ó de 10.

Los platos elegidos serán entregados en menaje DESECHABLE y bandejas plateadas (éstas se pueden meter al horno sin problemas).

Los aperitivos se sirven sin preparar ni emplatar para evitar que se sequen o estropeen.

Los embutidos, quesos y salmón irán envasados al vacío. No incluye tablas ni panes.

Con el pedido incluiremos las INSTRUCCIONES de calentar y preparación. No obstante, están elaborados y pensados para que en casa empleen el menor tiempo posible.

Las raciones de pan se entregan horneadas.

ENTREGA A DOMICILIO:

Los pedidos de los días 24 y 31 de Diciembre, serán entregados el mismo día por nuestro repartidor, en horario de 10:00 a 15:00 horas (sin poder comprometernos a una hora específica).

Al ser días festivos, los pedidos del 25 de Diciembre se entregarán el día 24 de Diciembre y los del 1 de Enero se entregarán el 31 de Diciembre. Los productos propuestos están pensados para poder aguantar hasta el día siguiente.

COSTE DE TRANSPORTE:

Madrid Centro (Dentro de la M30):

Para pedidos superiores a 500,00€, el envío es gratuito.

Para pedidos inferiores a 500,00 €, los gastos de transporte son de 15 €.

Resto de zonas de Madrid:

Entre M-30 y M-40 - 20 €

Entre M-40 y M-50 - 25 €

Fuera de la M-50 - 30 €

No se efectuarán recogidas en nuestro obrador.

PULARDAS:

Si estuviese interesado en las pulardas a continuación se detallan las características de nuestras dos variedades.

PULARDA LONCHEADA RELLENA DE TRUFA Y FOIE CON SALSA FRANCESA

PRECIO SIN IVA: 14,90 € / Ración

PEDIDO MÍNIMO: 10 Raciones

PRESENTACIÓN: En bandeja, se entrega siempre loncheada.

PULARDA ENTERA CON SALSA FRANCESA (PULARDA PARA 10 PERSONAS)

PRECIOS SIN IVA: 159 € / Pularda

RACIONES/PULARDA: Para 10 personas

PRESENTACIÓN: Pularda entera trinchada incluso con hueso.

Cristina Oria le recomienda el tipo "fiambre rellena", cortada en lonchas de 1.5 cm. Esta variedad queda mucho más jugosa, se sirve fría y solo se tiene que calentar la salsa y su guarnición, que se elegirá a parte. Como guarnición le recomienda acompañar la Pularda con los pimientos caramelizados, el puré de castañas y la compota de manzana con canela.

Para cualquier duda que tenga estaremos encantadas de ayudar por vía telefónica (912127968) o bien vía email (pedidos@cristinaoria.com)

Muchas gracias.

