

# DEL FOGÓN A TU SALÓN



**Tapa Ganadora Decalles 2007:** Milhoja de Berenjena con Cordero al Curry y Verduritas de la Huerta del Puente de la Estrella ..... 4,95



**Tapa Ganadora Decalles 2010:** En una Concha de Vieira, Lomo de Bacalao Superior Sobre Tomate, Puerro y Cebolla Confitados con Crema de Ribeiro ..... 6,50



**Tapa Ganadora Decalles 2012:** Soufflé Sefardí de Almodrote de Berenjena con Gulas Salteadas sobre Salsa Roja ..... 4,95



**Tapa Ganadora Decalles 2013:** Timbal de Pavo en Salsa de Vino Dulce con Piña Natural y Gratinado de Muselina ..... 7,35



**Tapa Ganadora Decalles 2014:** Suprema de Merluza y Salmón Rellena de Espinacas y Piñones con Emulsión de Albahaca sobre Pasta Brisa ..... 8,95



**Tapa Ganadora Decalles 2015:** Pastela Décimo Aniversario de Pollo de Corral sobre Mermelada de Piquillo y Salsa Pepitoria ..... 7,50



Crema Castellana con Niscalos del Pinar Chico ..... 4,95



Ajoharina de la Sierra del Guadarrama ..... 4,95



Sopa de las 7 Verduras ..... 4,95



Ensalada de Hojas Tiernas, Cítricos y Frutos Mediterráneos con Salsa de Ciruelas, Aceite de Oliva y Zumo de Limón ..... 11,90



Ensalada Exótica de Pera, Aguacate, Piñones y Parmesano ..... 12,50

---

Pueden hacer su pedido por Facebook, Instagram o Whatssapp (699 94 97 05)  
Contactaremos con ustedes para confirmar el mismo y coordinar horario de recogida

---



Plato que contiene ingredientes Tierra de Sabor



Plato elaborado sin gluten. Apto para Celiacos



Cocina Sefardí

I.V.A. Incluido

# DEL FOGÓN A TU SALÓN



*Surtido de Mini-Filikas Sefardíes – 3 unidades ..... 6,30*

*Surtido de Croquetas – 12 unidades ..... 9,90*



*Taquitos de Salmón con Salsa de Nata, Vino Blanco y Albahaca ..... 14,95*



*Lomo de Bacalao Superior Sobre Tomate, Puerro y Cebolla Confitados con Crema de Ribeiro (Inspirado en Tapa Ganadora Decalles 2010) ... 15,80*



*Tajine de Cordero Lechal a la Miel con Ciruelas Pasas ..... 18,90*



*Cochinillo Asado ¼ (dos personas) ..... 35,00*



*Cordero Asado ¼ (dos personas) ..... 39,50*



*Hojaldrado de Solomillo de Ibérico con Hongos, Trufas y Pasas al Estilo Enrique IV ..... 16,70*



*Tarta Tiramisú ..... 4,95*



*Tarta de Queso ..... 4,20*

*Tarta Charlota ..... 4,50*



*Bienmesabe Sefardí ..... 4,95*



*Diablo Cojuelo 14 meses barrica ..... 14,50*

*Blanco Martin Verástegui – D.O. Rueda ..... 9,90*

---

*Pueden hacer su pedido por Facebook, Instagram o Whatssapp (699 94 97 05)  
Contactaremos con ustedes para confirmar el mismo y coordinar horario de recogida*

---



*Plato que contiene ingredientes Tierra de Sabor*



*Plato elaborado sin gluten. Apto para Celíacos*



*Cocina Sefardí*

*I.V.A. Incluido*