

“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: Tímbal 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
			
		Surtido de Mini-Filikas Sefardíes – 3 unidades	6,30
		Surtido de Croquetas – 12 unidades	9,90
			

“DEL FOGÓN A TU SALÓN”

	<i>Taquitos de Salmón con Salsa de Nata, Vino Blanco y Albahaca</i>	<i>14,95</i>
 	<i>Lomo de Bacalao Superior Sobre Tomate, Puerro y Cebolla Confitados con Crema de Ribeiro (Inspirado en Tapa Ganadora Decalles 2010) ...</i>	<i>15,80</i>
		
  	<i>Tajine de Cordero Lechal a la Miel con Ciruelas Pasas</i>	<i>18,90</i>
	<i>Cochinillo Asado</i>	<i>19,90</i>
 	<i>Cordero Asado ¼ (dos personas)</i>	<i>39,50</i>
 	<i>Solomillo de Ibérico con Hongos, Trufas y Pasas al Estilo Enrique IV.</i>	<i>16,70</i>
		
	<i>Tarta Tiramisú</i>	<i>4,95</i>
	<i>Tarta de Queso</i>	<i>4,20</i>
	<i>Tarta Charlota</i>	<i>4,50</i>
	<i>Bienmesabe Sefardí</i>	<i>4,95</i>
		
	<i>Lata de Refresco o Cerveza</i>	<i>2,50</i>
	<i>Diablo Cojuelo 14 meses barrica</i>	<i>14,50</i>
	<i>Blanco Martin Verástegui – D.O. Rueda</i>	<i>9,90</i>

**Pueden enviarnos un mensaje con su pedido por Facebook o Whatsapp al 699 94 97 05
Horario de recogida: de 13.00 a 15.00 horas y de 19.30 a 21.30 horas**



Plato que contiene ingredientes Tierra de Sabor



Plato elaborado sin gluten. Apto para Celíacos



Cocina Sefardí