



COMPARTIR ES DISFRUTAR

Tu Mandas



CHRISTMAS MENU



CELEBRAR la NAVIDAD en
CASA y con NOSOTROS

En estas Navidades también queremos estar con vosotros, es por ello que hemos dedicado tiempo y cariño en confeccionar diferentes opciones gastronómicas para poder estar presentes en vuestra mesa haciendo más fácil las reuniones familiares que tanto deseamos.

En estas fechas lo importante es estar juntos en cualquier lugar

felices fiestas
El equipo Tu Mandas

CAJA : APERITIVO

PARA 6 PERSONAS

100 gr. Jamón Ibérico

100 gr. Chorizo Ibérico

100 gr. Salchichón Ibérico

150 gr. Queso al Romero

150 gr. Queso de Trufa

100 gr. Almendras Tostadas

30 gr. Miel de Trufa

100 gr. Tomate Natural rallado

60 gr. De Aceite de Oliva Virgen, sal y pimienta

Pan rustico y Picos camperos

1 Botella de Vino Tinto (Capellana)



90€/caja

CAJA 2: COCKTAIL FRIO

PARA 6 PERSONAS

12 Wraps y canapés variados

Pastel de Salmón ahumado con salsa tártara

150 gr. Jamón Ibérico

150 gr. Trio de Quesos con D.O. con nueces y Confituras

200 gr. Gamba Roja Cocida al punto de sal

250 gr. De Canaila cocida

6 uds de Ceviche de corvina con perlas de caviar de lima

6 uds Rollito de rosbeef, parmesano y rúcula

6 uds Brocheta de frutas con crujiente de chocolate

1 Botella de Vino Blanco (Capellana)

1 Botella de Cava (Bodegas Nodus)



CAJA 3: COCTAIL FRÍO * PARA CALIENTAR PARA 6 PERSONAS

125 gr. De Bloc de foie de Pato con Higos

250 gr. De fiambres Navideños

6 unidades de mini Vieiras gratinadas

6 unidades de chupachups de Queso con Membrillo

6 unidades de Miniburguer ternera con cebollita confitada

6 unidades de croquetas de Carrillada

6 unidades de croquetas de Rabo de Toro

250 gr. De Rueda de Ibéricos con almendras tostadas

Tomate rallado, picos, aceite de oliva virgen y sal

6 vasitos de tiramisú

1 Botella de Vino Tinto (Capellana)



130€/caja

CENA PARA PICOTEAR

Sándwich mini (vegetal, carne y pescado)

Panecillos gourmet dos rellenos

Tortilla de Patata y Cebollita

Mini croissant relleno de ensaladilla de Gambas

Rueda de Ibéricos, Quesos y frutos secos

Focaccia de verduras y anchoas

Mini brochetas de fruta con Chocolate

15€ / Persona

(Mín. 6 pers)

CAJA 5: INFANTIL
PARA 4 PERSONAS

4 uds. de Rollitos de Jamón York y Queso

4 uds. de Croquetas de Jamón

Lagrimas de Pollo

4 Hamburguesas con Queso

4 Creps de Chocolate



**Para menos comensales, consultar

A LA CARTA

EN BANDEJA LISTO PARA PRESENTACION EN MESA

Jamón Ibérico con picos, tostaditas y tomate rallado 300 gr.....	35€
Rueda de Ibéricos (450 gr. Salchichón, Lomo y Chorizo)	30€
Bandeja de Quesos Variados (450 gr. De Trufa, de Pimentón, curado etc.)....	35€
Gamba roja cocida al punto 18 unidades.....	s/m
Cigala n. 2 cocida al punto 18 unidades.....	s/m
Buey de Mar cocido 400/600 gr pieza (Preparado y Abierto con tártara) ...	s/m
Zamburiña (Vieira) en media concha con pico de Gallo (12 unidades)	42€
Pastel de Salmón Ahumado con Huevas de Lumpo y tártara (6-8 rac.)	35€
Vasitos de Ceviche de corvina con cilantro(8 unidades)	40€
Foie Micuit con membrillo, higos secos y tarritos de confituras.300 gr.....	35€

A LA CARTA

EN BANDEJA LISTO PARA PRESENTACION EN MESA

Nuestros Clásicos:

Ensaladilla Rusa con Lomo de Bonito.....	7 €
Ajo Arriero.....	7,50 €
Ensaladilla de Aguacate con Gambas.....	7,50 €
Pulpo Zarandeado con Lágrima de Guacamole.....	15 €
Milhojas de Berenjena Gratinada con Salsa de Bogavante.....	12 €
6 unidades de Croquetas Gourmet.....	12 €
Tataki de Atún con Daditos de Mango	17 €

A LA CARTA

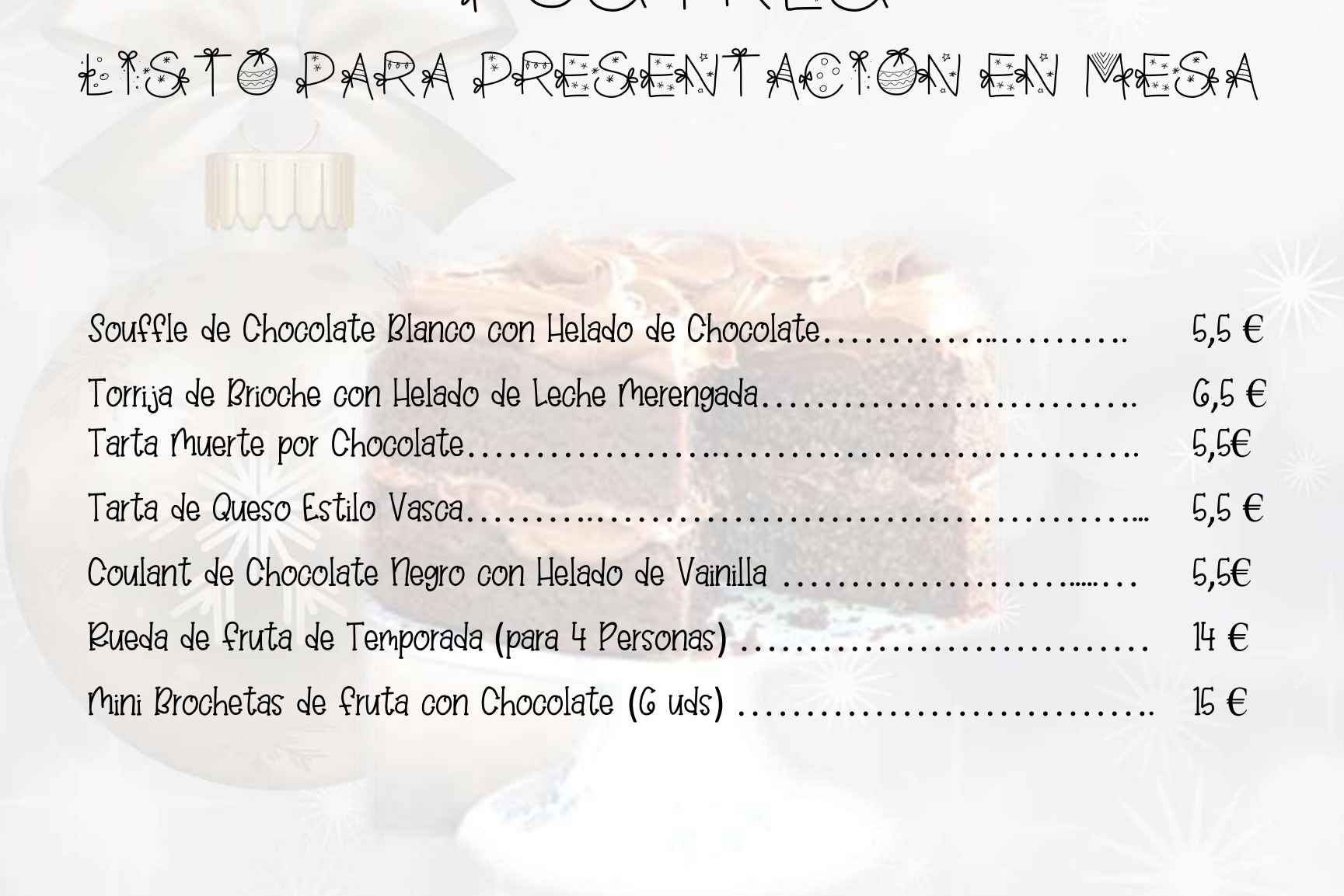
LISTO PARA PRESENTACION EN MESA

PRINCIPALES

Paletilla de Cordero Nacional con su Bresa de Verduras.....	29 €
Pierna de Cabritillo a baja temperatura con Patatitas y Cebollitas Glaseadas.....	24 €
Merluza Rellena de Langostinos y Puerro	19 €
All i Pebre de Merluza.....	11 €
Caldereta de Bogavante formentereña (2 raciones).....	38 €
Bacalao confitado con Ajo Negro y Piquillos.....	15 €
Arroz de Calamarcitos, Ajetes y Habitas Baby.....	13,50 €
Arroz de Carne Ibérica con Setas y foie.....	13,50 €
Lechazo al Horno Asado en su Jugo (Costillar Entero 3/4 personas).....	65 €
Cochinillo al Estilo Segoviano Entero (8/10 personas).....	130 €
Cocido Navideño Completo (Para 6 personas)	85 €
Canelón de Pato Confitado y foie con Bechamel de Manzana (2 uds - 260 gr).....	16 €

POSTRES

LISTO PARA PRESENTACION EN MESA



Souffle de Chocolate Blanco con Helado de Chocolate.....	5,5 €
Torrija de Brioche con Helado de Leche Merengada.....	6,5 €
Tarta Muerte por Chocolate.....	5,5€
Tarta de Queso Estilo Vasca.....	5,5 €
Coulant de Chocolate Negro con Helado de Vainilla	5,5€
Rueda de fruta de Temporada (para 4 Personas)	14 €
Mini Brochetas de fruta con Chocolate (6 uds)	15 €

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Cómo Solicito Información?

Puedes llamarnos o mandarnos un Whatsapp al **96 101 95 38**. También puedes mandarnos un correo electrónico a info@tumandasrestaurante.es

Además puedes optar por la forma más tradicional, ven a vernos y te daremos toda la información que necesites.

¿Cómo Formalizo el Pedido?

Una vez confirmado el pedido, fecha y detalles del mismo, se debe realizar el pago por adelantado del 50% del pedido. El resto se abonará a la entrega del mismo.

¿Con que Antelación se puede Contratar?

Desde hoy mismo y hasta 3 días hábiles antes de la fecha de entrega de tu pedido