



## precios

- Menú de un entrante, principal y postre: 25 €.
- Menú de dos entrantes, principal y postre: 29 €.
- Menú de tres entrantes, principal y postre: 33 €.
- Caja aperitivos con 26 unidades: 25 €.
- Caja Ferrero de foie con 8 unidades: 12 €.
- Caja Macarons con 5 unidades: 4,50 €.

La recogida de los menús se hará los días 24 y 31 a las 14:00 horas en el local de Soria calle Diego Acebes,11 o en cocina central de Almazán avda. de Soria,1.

Último día para hacer los pedidos es el día 20 y 27, respectivamente. Salvo cajas de aperitivos, hasta el 23 y 30, respectivamente.

## pedidos

llamando, 975211679  
por WhatsApp, 659901210  
email, [pedidos@grumer.es](mailto:pedidos@grumer.es)

## bandeja aperitivo

- Virutas de salmón sobre crema agria de pepinillo.
- Tournedor de lomo relleno de crema de nueces y membrillo con velo de barbacoa.
- Roast beef, queso viejo y tomate seco.
- Láminas de pulpo con patata rota y crema de pimentón.
- Terrina de ternera escabechada, higo y lomo de anguila ahumada.
- Langostino, lomo de anchoa, crema de eneldo y dulce de huevo.

Caja de aperitivos,  
26 unidades, 25 €.

## otras opciones

Cajita de Ferrero de foie,  
8 unidades, 12 €.

Cajita de Macarons de queso ahumado,  
5 unidades, 4,50 €.

# menú navideño

Para los días 24, 25, 31 de diciembre y 1 de enero

by grumer catering

*Merry Christmas*

## entrante individuales

Cardo en salsa de almejas y almendras.

Ensalada de jamón de pato y bacalao ahumados y vinagreta de frutos rojos.

Langostinos en salsa marinera de azafrán.

Canelones de pulpo y cachelos con veloute de pimentón.

Suquet de marisco con huevo flor y picatostes tostados.

Vieira rellena de gambas y panceta ahumada.

## principal carne o pescado

Bacalao confitado con Ratatouille de verduras asadas y salsa.

Merluza rellena de txangurro y queso con salsa de almejas.

Solomillo ibérico en salsa de vino tinto y frutas pasas.

Cordero glaseado con patatas y cebollitas confitadas en vino.

Muslitos de pollo de corral en pepitoria.

## postre si o si

Esfera de chocolate, nata y turrón.

Peras al vino.

Tiramisú de praliné de avellana.

Leche frita.



*todos los platos se presentan en tapers individuales microondables, en su caso.*

