



# Carta de platos Navidad 2020-2021



# lalloca

CÀTERING & EVENTS

## Para compartir

### Degustación 30 piezas **26,50€**

Lingotes de ensaladilla de langostinos con mayonesa de aguacate  
Rollitos de pato con salsa teriyaki  
Croqueta artesanal de jamón ibérico  
Bombones de foie caseros con crocante de nueces de Macadamia  
Butifarra de huevo envuelta en calabacín y orégano

### Degustación 36 piezas **37,00€**

Tosta de sardina ahumada, pimientos escalibados y chips de ajo  
Brocheta de langostinos con finas hiervas  
Canapés caseros de corazón de langostino con mayonesa de soja  
Raviolis de calabacín, butifarra negra y manzana  
Croqueta de carn d'olla  
Samosa de cebolla caramelizada y avellanas

### Vieiras al Armañac con jamón ibérico **1,85€/ud**

### Bandeja de salmón ahumado (350gr) **24,75€**

Acompañado de mantequilla de eneldo, mantequilla de lima, alcaparras, huevo rallado y plumas de pan

### Bandeja de quesos Europeos (600 gr) **27,00€**

Queso Manchego curado, Manchego tierno, Brie, Camembert e Idiazábal  
Acompañado de mermelada de pimientos asados, mermelada de tomate, uvas, picos y regañas

### Bandeja de jamón ibérico (300gr) **21,00€**

Acompañado de regañas y picos



**lalloca**  
CATERING & EVENTS



## Entrantes

- Bandeja de canelones de rustido gratinados con bechamel **5,50 €/r**  
Canelón XL de ternera rustida e idiazábal con bechamel ahumada **5,50€/r**  
Canelón XL de pato y foie con bechamel y manzana **6,50€/r**  
Terrina de foie *mi cuit* casera (100gr) , cebolla caramelizada y plumas de pan **11,50/r**  
Crema de marisco con langostinos y vieiras **9,75/r**  
Sopa de navidad con galets i pilota **7,50/r**  
Carn d'olla (500gr) **9,50€**

## Principales

- Solomillo de lechón a baja temperatura con salsa de pimienta de Sichuan **9,95/r**  
Lingote de meloso de tener en salsa de setas **14,50/r**  
Carrilleras ibéricas confitadas con salsa de Oporto **11,50/r**  
Muslo de pintada rellena de foie en su salsa **9,75/r**  
½ Espalda de cordero rustida con tomillo, romero y laurel **12.50/r**  
Txuleton de vaca vieja madurado 1 kg. con chimichurri "La Lloca" **39,00/ud**  
Lenguado en salsa de almendras y langostino **19.50/r**  
Bacalao confitado a baja temperatura con sanfaina y chipirones **15.90/r**  
Lomo de merluza al Albariño **14.25/r**

Todos los principales incluyen acompañamiento



**lalloca**  
CATERING & EVENTS



## PARA LOS PEQUES

Fajitas gratinadas de pollo y batata **2,90€/ud**

Bandeja de rigatonis con boloñesa con chorizo de León gratinados 500 gr **8,95€**

Bandeja de espaguetis con carbonara cremosa y lascas de parma 500 gr. **8,95€**

Nuggets al horno rebozados en cornflakes **6,75€/r**

Hamburguesa de ternera con cebollita caramelizada **5,75€/r**

Paninis artesanos de mozzarella, jamón dulce y orégano (200gr.) **3,95€/ud**

## POSTRES

Trufas de chocolate y leche condensada (12ud) **6,00€**

Chessecake "La Lloca" **29,50€**

Corte de chessecake **4,50€**

Tarta tatín **21,85€**

Corte de tarta tatín **3,95€**

Crema de Ferrero Rocher **5,50€/r**



**lalloca**  
CATERING & EVENTS



## CONDICIONES

Pedidos con un mínimo de 2 días laborables

Posibilidad de pedido cualquier día, entregas en días navideños:

- Día 24 antes de las 17,00 horas
- Día 25 antes de las 12,00 horas
- Día 26 antes de las 12,00 horas
- Día 31 antes de las 17,00
- Día 1 antes de las 12,00 horas
- Los demás días a concretar

Pago en efectivo a la entrega o transferencia bancaria anticipada

Portes incluidos los primeros 40km. para pedidos superiores a 175€+10%IVA, para pedidos más pequeños consultar.

Posibilidad de recogida en el obrador sin coste

IVA 10% incluido en los precios

Para más información y pedidos: [ruben@lalloca.com](mailto:ruben@lalloca.com) o al 687286261



**lalloca**  
CATERING & EVENTS