

Hoja de pedidos Navideña

“Marque sus preferencias para hacer su pedido. Le llamaremos para confirmar precio y disponibilidad para el día que lo desee recibir o recoger en tienda.”



Entrantes

<input type="radio"/> Foie “mi-cuit” con salsa de frutos rojos	Unidades:
<input type="radio"/> Tabla de jamón ibérico cortado a mano 100 g	Unidades:
<input type="radio"/> Tabla quesos Aitor Vega 7 variedades, 1kg	Unidades:
<input type="radio"/> Caviar Beluga con blinis y crema agria	<input type="radio"/> 50 g / <input type="radio"/> 100 g
<input type="radio"/> Roastbeef con salsa gravy	Raciones:
<input type="radio"/> Ensalada de bogavante	Raciones:
<input type="radio"/> Roscón de salmón y nata para 6 personas	Unidades:
<input type="radio"/> Salmón ahumado: <input type="radio"/> Natural / <input type="radio"/> Eneldo y trufa / <input type="radio"/> Vodka con remolacha	
<input type="radio"/> Corte especial “cinco cortes” / <input type="radio"/> loncheado tradicional	

Principales

AVES		RELLENOS	ACOMPAÑAMIENTOS
<input type="radio"/> Pavo pequeño (6/10p)	<input type="radio"/> Frutos secos		Patatas baby:
<input type="radio"/> Pavo grande (10/14p)	<input type="radio"/> Trufa		Patatas gratinadas:
<input type="radio"/> Capón	<input type="radio"/> Sin relleno		Patatas gratinadas trufadas:
<input type="radio"/> Pollo de corral	DESHUESADO:		Salchicha de beicon:
<input type="radio"/> Confit de pato asado	<input type="radio"/> Sí	<input type="radio"/> No	Salsa de setas 500ml
ASADOS		CORTE	Salsa de pimienta verde 500ml
<input type="radio"/> Cochinitillo	Raciones:		Salsa de frutos rojos 500ml
<input type="radio"/> Cordero	<input type="radio"/> pata	<input type="radio"/> paletilla	Salsa Gravy 500ml
<input type="radio"/> Rack de cordero Nueva Zelanda	Raciones:		PREPARACIÓN:
<input type="radio"/> Wellington de ternera	Raciones:		<input type="radio"/> Sin cocinar
			<input type="radio"/> Cocinado

Postres

<input type="radio"/> Tronco de Navidad para 6-8 personas	Unidades:
<input type="radio"/> Tartas para 6-8 personas	Unidades:
<input type="radio"/> Bandeja de pasteles árabes 6-8 personas	Unidades:
Panetone <input type="radio"/> de fruta / <input type="radio"/> de chocolate / <input type="radio"/> de pistacho	

Maridaje

Quisiera que el sumiller de Delicias nos recomiende el maridaje perfecto



DE TAL CEPA TAL VINO

Delicias

ESPUMOSOS

Oriol Rosell, Rosado Brut | 19,9 €
Moët & Chandon Brut Imperial | 49,5 €
Baron Fuente Blanc de Blancs | 44,90 €
Jean de Villaré Gran Reserva | 31,50 €

ROSADOS

Domaines Ott Château de Selle Cru Classé | 44,5 €
Domaine de la Croix Irresistible | 18,5 €

BLANCOS

Otto Bestue Chardonnay ²⁰²² | 11,5 €
Foster Winzer, Dr. Pioth Riesling Trocken ²⁰²² | 12,9 €
Ermita Veracruz, Fermentado en Barrica ²⁰²¹ | 29,95 €

TINTOS

Paco García La Villa ²⁰¹⁵ | 27,5 €
Numanthia ²⁰¹⁸ | 54,95 €
47 Manchón Mieres 5º año ²⁰¹⁷ | 65 €

AMANTES DEL VINO

“infórmese sobre cómo convertirse en socio de
La Cripta Wine Club”

EXPERTOS EN LO RICO

Delicias

GOURMET SHOP

Elviria
Nueva Andalucía
Zagaleta
Estepona
Sotogrande
Madrid

ALL-DAY KITCHEN

Nueva Andalucía
Sotogrande



DELIVERY - CHEF EN CASA - CATERING
“desde pequeñas reuniones a grandes eventos”

Su pedido

Nombre

T WhatsApp Sí No

E-mail

Dirección

Petición especial

Para comensales

Entrega el día (fecha):

Recogida en tienda (fecha):

Es Ud cliente Preferente VIP? Sí / No / ¡Quiero serlo!



Delicias
Gourmet Group