# CASA DE PÍAS

**CATERING & RESTAURANTE** 













#### NUESTRA SELECCIÓN DE PLATOS ESPECIALES DE NAVIDAD

#### **ENTRANTES**

- 28 € | Langostino tigre XXL cocido (200 gr)
- 35 € | Gamba de Huelva cocida (200 gr)

  Otros mariscos consultar...
- 20 € | Foie-Micuit especial Pías, pan de pasas y crema de membrillo ecológico
- 20 € | Alcachofas braseadas en flor y crema fina de Foie (4 und)
- 14 € | Pimiento de piquillo relleno de marisco (4 und)
- 16 € | Ensaladilla rusa de Navidad con mahonesa de trufa y langostino
- 18 € | Salmón noruego marinado con eneldo fresco (150 gr)
- 20 € | Steak tartar de solomillo de vaca (150 gr) con todos sus complementos listos para mezclar en casa
- 22 € | Mollejas de ternera braseadas, crema de apionabo y salsa hoisin
- 12 € | Caldo de Navidad con albóndigas de codorniz (1 litro, 6 personas) ideal para añadir lo que tu quieras y terminarlo a tu gusto; fideos, caracolas, arroz, etc

#### PLATOS PRINCIPALES

- 20 € | Albóndigas de choco y merluza en salsa marinera de azafrán
- 29 € | Paletilla de cordero lechal, jugo de carne y puré de patatas (500 gr)
- 30 € | Solomillo Wellington (240 gr, ideal 2 personas) Solomillo de vaca, boletus y foie envuelto en hojadre y acompañado de salsa de asado
- 105 € | Pularda rellena de frutas de invierno y foie con salsa de Oporto y lombarda estofada (8/10 raciones)

#### PRODUCTOS PREMIUM

Consulta nuestras opciones más gourmet:

- Latas de conservas Espinaler
- Chacinerías Sanchéz -Romero

#### **POSTRES**

- 9 € | Mousse de requesón, coulis de mango y frambuesa y galleta de kikos Mr. Corn
- 9 € | Ganache de chocolate especial Pías
- 18 € | Roscón de reyes sin relleno (500 gr)
- 25 € | Roscón de reyes con relleno de nata (500 gr)

### INFORMACIÓN GENERAL

Todos los platos de nuestra carta los servimos en envases de un solo uso preparados para mezclar en casa, hornear o calentar, sin perder las características inciales de textura y sabor.

Los pedidos se acompañan de una hoja indicativa con toda la información referente a tiempos de horneado, cocción o pasos a seguir en aquellos platos que requieran manipulación.

Carta de Navidad disponible a partir del 11 de diciembre.

Los pedidos se deberán solicitar con 48 h de antelación.

Los pedidos de los días
24, 25, 31 de diciembre y 1, 5 y 6 de enero
se deberán solicitar con cuatro días de antelación y con
pago previo.

Todos los pedidos se deberán recoger en el restaurante.

Para entregas a domicilio consultar importe y disponibilidad.

#### **CONTACTO Y PEDIDOS**

<u>casadepias@casadepias.com</u> 659 62 85 85/ 916 96 47 57





### $\mathsf{CASA}\,\mathsf{DE}\,P\acute{I}AS$

CATERING & RESTAURANTE

## PROCOLO DE SEGURIDAD FRENTE AL COVID-19



#### **NUESTRO PERSONAL**



FORMACIÓN certificada COVID-19



de protección individual



continua de manos

#### **NUESTRAS INSTALACIONES**



**DESINFECTAMOS** 

nuestras instalaciones Continuamente



#### **ESTERILIZAMOS**

todos los materiales y menaje antes de cada uso



#### **MANTENEMOS**

distancia de seguridad



#### UTILIZAMOS

material desechable





**ESPAÑA** 



**TOYOTA** 











































































Mercedes-Benz







DE LA REPÚBLICA DOMINICANA













