



Estrella de oro a la excelencia profesional Medalla de oro a la trayectoria en decoración

# Quilicúa

catering & deco

NAVIDAD BY LUCA RODI / 2017



Luca Rodi, en sus más de 20 años de carrera profesional, ha trabajado en restaurantes como La Torcaz o La Paloma, donde compartió fogones con su mentor Segundo Alonso (dos estrellas Michelin). También fue el fundador de Edulis, restaurante que se convirtió en referencia gastronómica en Madrid y actualmente regenta su propio local, Dabbawala, galardonado con el premio Trip Advisor 2014 y 2015, elegido por el diario EL PAÍS como uno de los diez mejores restaurantes para visitar en 2016. Además, es socio fundador del catering Quilicúa Catering&Deco, catering galardonado con el máximo distintivo (oro) en Bodas.net y el sello de proveedor oficial de TELVA Novias.

En su cocina se reflejan sus inicios con claras raíces vascofrancesas, así como sus posteriores y múltiples viajes con influencias peruanas, italianas y japonesas. Gracias a todo ello, se ha convertido en un valor emergente en la cocina española.

NAVIDAD

By Luca Rodi



**Foie de la región de Quercy: 70,00€/kilo**

Envasado en sobres al vacío de 250gr. 500gr. y 1kg.  
Receta especial de Luca Rodi

**Pularda: 90,00€**

8-12 personas  
Rellena de frutos secos, orejones, ciruelas, foie y setas.  
Salsa de su propio jugo  
Guarniciones: Calabaza con bayas de canela  
Manzanas a la vainilla

**Pavo: 125,00€**

14 - 20 personas  
Rellena de frutos secos, orejones, ciruelas, foie y setas.  
Salsa de su propio jugo  
Guarniciones: Calabaza con bayas de canela  
Manzanas a la vainilla

**Vinos para acompañar**

Set tres botellas de Monopole, verdejo D.O. Rueda:  
4,60€/botella.

Set de tres botellas de Viña Eizaga Crianza, D.O. Rioja:  
6,80€ botella.

Set de tres botellas de Viña Real Crianza, D.O. Rioja:  
6,90€ botella.

Set de tres botellas Raíz de Guzmán Roble, D.O. Ribera:  
8,10€ botella.



IVA incluido

## Condiciones Y Preparación

### CONDICIONES GENERALES

#### ENVÍO Y ENTREGA

Los días de envío se distribuirán en función de la organización de los repartidores y serán los siguientes:

21, 22, 23 y 24 de diciembre

28, 29, 30 y 31 de diciembre

Transporte en Madrid capital: sin coste

Transporte resto de la Comunidad de Madrid: 12,00€

#### FORMA DE PAGO

Contra reembolso

Transferencia bancaria

ES97 2100 3893 1002 0027 3106 · La Caixa

### INDICACIONES PARA PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PAVO Y PULARDA

- Quitar con cuidado los muslos y las alas
- Cortarlo en rodajas (entre 0,5 y 1 centímetro de grosor)
- Colocar las rodajas en una fuente o bandeja apta para horno y taparlo con film transparente.
- Introducir la bandeja en el horno (ya precalentado) durante 40 minutos a 50°. Si es posible colocar debajo un recipiente con agua para que haya humedad; aunque este paso no es imprescindible, sí se consigue mayor jugosidad.

### INDICACIONES PARA PREPARACIÓN DE LAS SALSAS

- Calentar en una olla o en microondas. Lo aconsejable es que estén muy calientes.

### CONSERVACIÓN

- Conservar en un lugar fresco entre 6°C y 9°C.
- El envasado al vacío garantiza la calidad del producto durante varias semanas.



*De parte del equipo de  
Quilicúa Catering & Deco,  
os deseamos unas  
Felices Fiestas y un próspero  
2018*

**Pedidos:  
Mar: 663 401 676  
Marta: 626 538 764**