

A large, thick orange arch that frames the central text and title, spanning most of the width of the page.

Quilicuá

catering & deco

NAVIDAD BY QUILICUÁ, 2019 - 2020



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 y Dabbawala, restaurantes que se convirtieron en referencia gastronómica en Madrid, siendo este último elegido como uno de los diez mejores restaurantes para visitar en Madrid. 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 QUILICUÁ



ENTRANTES

- Foie de la región de Quercy
- Paquete 250gr. 22,90€
- Paquete 500gr. 40,00€

PRIMEROS

- Crema de marisco: 18€/L.
- Consomé: 17€/L.
- Crema de puerro y ave: 15€/L.
- Cantidad recomendada: 1L. cada 4/5pax.

SEGUNDOS

- Pularda: 135€
8-10 personas
Relleno de foie, trufa, boletus, orejones, ciruelas, avellanas y nueces
 - Incluido: 1 jugo de carne y 1 salsa o guarnición a elegir
- Carrillera de ternera glaseada con jugo al Oporto
14€/ración (mínimo 6 raciones)
 - Incluido: 1 puré de apionabo y 1 sobre de almendra fileteada
- Salmón marinado fileteado
Ración 1/2kg. 30€ (4/6 raciones)
 - Incluido: guacamole y crème fraîche con alcaparras y limón

SALSAS Y GUARNICIONES (8-10 raciones)

- Puré de calabaza con bayas de canela
- Manzanas confitadas con vainilla
- Jugo de carne
- Cebollitas guisadas al PX
- Salsa de frutos rojos
- Crema de apionabo
- Pimientos del piquillo confitados
- Patatas baby asadas al romero

Guarnición extra: 12€

POSTRE

- Tarta de queso: 35€ (8-10 raciones)

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:

23 y 24 de diciembre
30 y 31 de diciembre

Transporte en Madrid capital: 15€
Transporte resto de la Comunidad de Madrid: 20,00€

FORMA DE PAGO

Contra reembolso
Transferencia bancaria

ES97 2100 3893 1002 0027 3106 · La Caixa

INDICACIONES PARA PREPARACIÓN DE LA PULARDA

- Seccionar con cuidado los muslos y las alas
- Cortar en rodajas (entre 0,5 y 1 centímetro de grosor)
- Colocar las rodajas en una fuente o bandeja apta para horno y tapar con film transparente
- Introducir la bandeja en el horno (ya precalentado) durante 40 minutos a 60°. Si es posible, colocar debajo un recipiente con agua para favorecer la humedad; aunque este paso no es imprescindible, sí se consigue mayor jugosidad.

INDICACIONES PARA PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA CARRILLERA

- Sacar el producto de la bolsa
- Calentar lentamente en una olla ancha con tapa. Napar las carrilleras con su propio jugo hasta obtener una salsa melosa.

CONSERVACIÓN

- Conservar en un lugar fresco entre 3°C y 6°C.
- El envasado al vacío garantiza la calidad del producto durante varios días.





Pedidos:

Marta: 626 538 764

Mar: 663 401 676