



# *Catálogo*

# *Navidad 2023*

*Desde 1964*

# Piezas enteras

Le recomendamos elegir el entretenimiento o bandejas que quieran y completarlo con cualquiera de nuestras piezas grandes



## **CAPÓN RELLENO CON FOIE, FRUTOS SECOS Y SALSA DE TRUFA**

Suculento capón para 10-12 personas.  
Listo para calentar en el horno y comer. Quede bien con sus familiares.

### **Modo de Empleo:**

Precalentar el horno a 150°C. Colocar el capón sin la bolsa con toda la salsa más la guarnición, tapar bien con papel de aluminio y calentar durante 30 minutos.

### **Ingredientes:**

Capón, carne de pollo, carne de cerdo, tomate, cebolla, zanahoria, puerro, manzana, Foie de pato, aceite de oliva virgen extra, ciruelas, castañas, piñones, vino rancio, brandy, licor de **avellanas**, azúcar, sal, pimienta, ajo, perejil, aceite de trufa negra, trufa (Melanosporum), tomillo, laurel, gelatina.

**145 €**

*Alérgenos: contiene frutos secos A partir del día 20 puede variar su disponibilidad*



## **medio COCHINILLO CONFITADO CON GUARNICIÓN**

1/2 cochinillo confitado con guarnición para 6-8 personas.

listo para calentar y comer

### **Modo de Empleo:**

Precalentar el horno a 250°C.

### **Ingredientes:**

Carne de Cochinillo, aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar, pimentón dulce, ajo, tomillo, romero.

Guarnición: Patatas, salteado de setas, cebolla confitada, caldo de cochinillo, manzana, vino de Oporto, brandy, ajo, sal, laurel, tomillo, romero, pimienta.



Precalentar el horno sacar de la bolsa y hornear. Colocar el medio cochinillo en una bandeja de horno con la piel hacia arriba y quitando el protector del hueso, durante 1 hora aprox., consiguiendo así un buen rustido crujiente como en la fotografía. La guarnición calentar 5 minutos al baño maria (olla de agua hirviendo) sin abrir la bolsa.

**105.50€**

*A partir del día 20 puede variar su disponibilidad*

**Para más info 933457683**

**[forndelpasseig@forndelpasseig.com](mailto:forndelpasseig@forndelpasseig.com)**



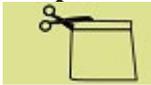
El **Roastbeef con Sal de Leña** es un corte de buey tierno que se asa al horno muy bien condimentado. Es un plato tradicional de la cocina Inglesa y por extensión en países anglosajones.

Nosotros vendemos nuestro Roastbeef con Sal de Leña ya cocido, en una pieza de entre 1 Kg y 1,2 Kg, y acompañado a parte, de una Salsa con su propio jugo y mostaza. Lo que hace, que sea un plato completo con una rápida preparación. Ideal si

quieres un plato **delicatessen** o **gourmet** que de otra manera requeriría mucho tiempo de preparación.

Nuestro roastbeef ya viene precocinado y acompañado con salsa en su jugo, así que solo tendrás que darle un último golpe de horno para tenerlo listo.

### Preparación:



En frío: Cortar en finas lonchas y servir con la salsa.



Horno precalentado.

**39.50€**

## Platos especial día de navidad Escudella ración



Sabor tradicional del Puchero Catalán. Muy sabroso, tanto de carne como de verduras, aunque el aroma predominante es el del Jamón de Jabugo.

### Ingredientes:

Panceta de cerdo, butifarra negra (panceta de cerdo, cebolla, sangre, sal, almidón de maíz y de patata), carne de vaca, careta de cerdo, carne de pollo, pelota (carne de cerdo y ternera, pan (harina de **trigo**, sal y agua), **leche**, agua, ajo, perejil, tomillo,

sal, pimienta, **huevo pasteurizado**, harina de **trigo**), garbanzos, col, patata, zanahoria, puerro, nabo, cebolla, huesos de jamón y sal.

**Peso:** 300 Gr.

**Calentar de una de estas maneras:**



Cortar una esquina de la bolsa y al microondas.



Baño maría (olla de agua hirviendo) sin abrir la bolsa.

## 5€ ración

*A partir del día 20 puede variar su disponibilidad*



### Cocido de carn d'olla

Sabor tradicional del Puchero Catalán. Muy sabroso, tanto de carne como de verduras, aunque el aroma predominante es el del Jamón de Jabugo.

### Ingredientes:

Panceta de cerdo, butifarra negra (panceta de cerdo, cebolla, sangre, sal, almidón de maíz y de patata), carne de vaca, careta de cerdo, carne de pollo, pelota (carne de cerdo y ternera, pan (harina

de **trigo**, sal y agua), **leche**, agua, ajo, perejil, tomillo, sal, pimienta, **huevo pasteurizado**, harina de **trigo**), garbanzos, col, patata, zanahoria, puerro, nabo, cebolla, huesos de jamón y sal.



Cortar una esquina de la bolsa y al microondas.



Baño maría (olla de agua hirviendo) sin abrir la bolsa.

## 9€ ración

**Para más info 933457683**

[forndelpasseig@forndelpasseig.com](mailto:forndelpasseig@forndelpasseig.com)

*A partir del día 20 puede variar su disponibilidad*

# Entretenimientos

## Entretenimientos 1

### Cantidades por persona

- 1 Mini rollito de salmón ahumado con cebolletas y aguacate
- 1 Mini rollito de jamón dulce rellenos de gambas
  - 1 Voulevant relleno de cóctel de gambas
  - 1 brocheta de salmón con piña
  - 1 canapés de salmón
  - 1 canapé de jamón
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
  - 1 canapé de aguacate
  - 1 canapé de queso azul

**Precio por persona 10.95€**

**(a partir de 6 personas)**

**Ideal para hacer un entrante y acompañarlo de una pieza grande**

## Entretenimientos 2

### Cantidades por persona

- 1 Mini rollito de salmón ahumado con cebolletas y aguacate
- 1 Mini rollito de jamón dulce rellenos de gambas
  - 1 Voulevant relleno de cóctel de gambas
- 1 cucharita de foie con mermelada de frambuesa
  - 1 canapé hawainao
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
  - 1 canapé de aguacate con huevo
  - 1 canapé de queso azul con membrillo
- 30g paletilla ibérica de bellota

**Precio por persona 15.50 (a partir de 6 personas)**

**Ideal para hacer un entrante y acompañarlo de una pieza grande**

**Para más info 933457683**

**[forndelpasseig@forndelpasseig.com](mailto:forndelpasseig@forndelpasseig.com)**

## Entretenimientos 3

### Cantidades por persona

- 1 Voulevant relleno de cóctel de gambas
- 1 rollito de roastbeef con cebolla caramelizada
  - 1 canapé de gambas
  - 1 canapé de caviar
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
  - 1 canapés de queso azul
- 1 rollito de jamón con tortilla de patatas
  - 1 mini ensalada griega
- 1 brocheta de salmón con piña
  - 2 mini cocas de recapta
  - 2 mini quitch lorrain
- 30g paletilla ibérica de bellota

**Precio por persona 18.50€(a partir de 6 personas)**

**Ideal para hacer un entrante y acompañarlo de una pieza grande**

## Entretenimientos 4

### Cantidades por persona

- 1 Voulevant relleno de cóctel de gambas
  - 1 cucharita de gambas
  - 1 canapé de gambas
  - 1 canapé de caviar
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
  - 1 canapé de aguacate
  - 1 canapé de salmón
  - 1 canapés de queso azul
- 1 rollito de jamón con tortilla de patatas
  - 1 brocheta de salmón con piña
- 1 Mini ensalada de cangrejo y gambas
- 1 mini rollito de roastbeef con mostaza y cebolla caramelizada
  - 2 mini coca de salmón y filadelfia
  - 2 mini cocas de recapta
  - 2 mini quitch lorrain

**Precio por persona 23€(a partir de 6 personas)**

+30g paletilla ibérica de bellota 4€

**Ideal para hacer un entrante y acompañarlo de una pieza grande**

**Para más info 933457683**

**[forndelpasseig@forndelpasseig.com](mailto:forndelpasseig@forndelpasseig.com)**

# Menús completos

## **Menú pica pica completo 1** **Cantidades por persona** **(comida o cena sólo pica pica)**

- 1 Voulevant relleno de cóctel de gambas
- 1 cucharitas de foei con mermelada de frambuesas
  - 1 canapés de gambas
  - 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
  - 1 canapé hawaiano (jamón dulce con piña)
    - 1 canapé de jamón
    - 1 canapé de caviar
    - 1 canapé de aguacate
  - 1 canapé de queso azul con membrillo
  - 1 canapé salmón con cebollino
  - 1 canapé de cangrejo
  - 1 canapé de salmón
- 2 Mini rollito de salmón ahumado con cebolletas y aguacate
- 1 Mini rollito de jamón dulce rellenos de gambas
  - 1 ración de pastel salado de jamón
  - 1 pincho de queso con mebrillo
  - 1 brocheta de salmón con piña
    - 2 mini cocas de recapta
    - 2 mini quitch lorrain
    - 1 mini ensalada griega

**Precio por persona 29.95€**  
**(a partir de 6 personas)**

## **Menú pica pica completo 2 Cantidades por persona (comida o cena sólo pica pica)**

- 2 Voulevant relleno de còctel de gambas
- 2 cucharita de foie con mermelada de frambuesa
  - 1 canapé de gambas
  - 1 canapé de caviar
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
  - 1 canapés de queso azul
  - 1 canpé de salmón
- 1 canapé hawaiano (jamón dulce con piña)
  - 1 pincho de queso con membrillo
  - 1 brocheta de salmón con piña
- 1 Mini rollito de salmón ahumado con cebolletas y aguacate
- 1 Mini ensalada de cangrejo y gambas
- 2 mini rollito de roastbef con mostaza y cebolla caramelizada
  - 1 mini coca de salmón y filadelfia
  - 1 porción de pastel salado de atún
    - 2 mini cocas de recapta
    - 2 mini quitch lorrain
  - 50g paletilla ibérica de bellota

**Precio por persona 38€  
(a partir de 6 personas)**

## Menú 1 Cantidades por persona Pica pica compuesto de:

- 1 Mini rollito de salmón ahumado con cebolletas y aguacate
- 1 Mini rollito de jamón dulce rellenos de gambas
- 1 Voulevant relleno de cóctel de gambas
- 1 cucharita de foie con mermelada de frambuesa
- 1 canapé hawaiano
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
- 1 canapé de aguacate con huevo
- 1 canapé de queso azul con membrillo
- 30g paletilla ibérica de bellota

### Segundo plato a elegir

**Raciones individuales para calentar al baño maría o microondas  
El producto viene frío en bandejas o bolsas al vacío, sin plato**

- Sorpresa de Ibérico con Reducción de Oporto y Salteado de Setas 240 Gr.
- Carrillera de Ternera Rustida con Frutos secos Parmentier de patata con Trufa 280 Gr. (+1 €)
- Fricandó con Trompeta de la muerte 330 g
- CAPÓN RUSTIDO (+3.5€) (A PARTIR 10 RACIONES PIEZA ENTERA horno)
- COCHINILLO DE BURGOS CONFITADO (+3.5€)(horno)(+DE 7 RAC. PIEZA ENTERA)
- Pollo al Ajillo en Muslo con Patatas 320 Gr.
- Ración Roastbeef con Sal de Leña 120 gr (A PARTIR 8 RACIONES PIEZA ENTERA)
- Calamar con Alcachofas y Cebolla Caramelizada 200 Gr.
- Ceviche de Corvina 150 gr
- Tartar de Atún con Aguacate 170 Gr. (+1 €)
- Calamar con Alcachofas y Cebolla Caramelizada
- Bacalao con sanfaina (+1 €)
- Corvina a la donostiarra (+3)

**25€/persona (a partir de 6 personas)**

## Menú 2 Cantidades por persona Pica pica compuesto de:

- 1 Voulevant relleno de cóctel de gambas
- 1 rollitode roastbeef con cebolla caramelizada
- 1 canapé de gambas
- 1 canapé de caviar
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
- 1 canapés de queso azul
- 1 rollito de jamón con tortilla de patatas
- 1 mini ensalada griega
- 1 brocheta de salmón con piña
- 2 mini cocas de recapta
- 2 mini quitch lorrain
- 30g paletilla ibérica de bellota

### Segundo plato a elegir

**Raciones individuales para calentar al baño maría o microondas  
El producto viene frío en bandejas o bolsas al vacío, sin plato**

- Sorpresa de Ibérico con Reducción de Oporto y Salteado de Setas 240 Gr.
- Carrillera de Ternera Rustida con Frutos secos Parmentier de patata con Trufa 280 Gr. (+1 €)
- Fricandó con Trompeta de la muerte 330 g
- CAPÓN RUSTIDO (+3.5€) (A PARTIR 10 RACIONES PIEZA ENTERA horno)
- COCHINILLO DE BURGOS CONFITADO (+3.5€)(horno)(+DE 7 RAC. PIEZA ENTERA)
- Pollo al Ajillo en Muslo con Patatas 320 Gr.
- Ración Roastbeef con Sal de Leña 120 gr (A PARTIR 8RACIONES PIEZA ENTERA)
- Calamar con Alcachofas y Cebolla Caramelizada 200 Gr.
- Ceviche de Corvina 150 gr
- Tartar de Atún con Aguacate 170 Gr. (+1 €)
- Calamar con Alcachofas y Cebolla Caramelizada
- Bacalao con sanfaina (+1 €)
- Corvina a la donostiarra (+3)

**28 €/persona (a partir de 6 personas)**

## Menú 3 Cantidades por persona

### Pica pica compuesto de:

- 1 Voulevant relleno de cóctel de gambas
  - 1 cucharita de gambas
  - 1 canapé de gambas
  - 1 canapé de caviar
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
  - 1 canapé de aguacate
  - 1 canapé de salmón
  - 1 canapés de queso azul
- 1 rollito de jamón con tortilla de patatas
  - 1 brocheta de salmón con piña
- 1 Mini ensalada de cangrejo y gambas
- 1 mini rollito de roastbeef con mostaza y cebolla caramelizada
- 2 mini coca de salmón y filadelfia
- 2 mini cocas de recapta
- 2 mini quitch lorrain

### Segundo plato a elegir

**Raciones individuales para calentar al baño maría o microondas**  
**El producto viene frío en bandejas o bolsas al vacío, sin plato**

- Sorpresa de Ibérico con Reducción de Oporto y Salteado de Setas 240 Gr.
- Carrillera de Ternera Rustida con Frutos secos Parmentier de patata con Trufa 280 Gr. (+1 €)
- Fricandó con Trompeta de la muerte 330 g
- CAPÓN RUSTIDO (+3.5€) (A PARTIR 10 RACIONES PIEZA ENTERA horno)
- COCHINILLO DE BURGOS CONFITADO (+3.5€)(horno)(+DE 7 RAC. PIEZA ENTERA)
- Pollo al Ajillo en Muslo con Patatas 320 Gr.
- Ración Roastbeef con Sal de Leña 120 gr (A PARTIR 8 RACIONES PIEZA ENTERA)
- Calamar con Alcachofas y Cebolla Caramelizada 200 Gr.
- Ceviche de Corvina 150 gr
- Tartar de Atún con Aguacate 170 Gr. (+1 €)
- Calamar con Alcachofas y Cebolla Caramelizada
- Bacalao con sanfaina (+1 €)
- Corvina a la donostiarra (+3)

### 33€/persona (a partir de 6 personas)

+30g paletilla ibérica de bellota 4€

Para más info 933457683

[forndelpasseig@forndelpasseig.com](mailto:forndelpasseig@forndelpasseig.com)

# Postres

## Tronco de navidad o de año nuevo



La decoración puede variar un poco

Pequeño 24€

Grande 29,5€

## Caga tió



Pequeño 20€

Grande 29€

Para más info 933457683  
[forndelpasseig@forndelpasseig.com](mailto:forndelpasseig@forndelpasseig.com)