



En Navidad cocinamos por ti



Pasaje de los Almendrales N.º 2 y 4 tlf. 952 25 06 00 // 646 68 09 67

clientes.casadiocesana@diocesismalaga.es



Navidad 2021 Platos preparados		Ración	Precio IVA incluido
Primeros:			
Consomé (pedido mínimo 1 litro)		1 l.	7,00€
Sopa de marisco (pedido mínimo 4 raciones)		1	3,50€
Sopa de picadillo (pedido mínimo 4 raciones)		1	2,80€
Crema de calabaza (guarnición de picatostes y bacon) (pedido mínimo 4 raciones)		1	2,80€
Segundos:			
Confit de pato a la naranja (pedido mínimo 4 raciones)		1	6,00€
Solomillo de cerdo albardado en bacon y salsa de mango (Pedido mínimo 5 raciones)		1	3,20€
Solomillo de cerdo con salsa a las cinco pimientos (Pedido mínimo 5 raciones)		1	2,50€
Paletilla de cordero lechal asada 500gr. Aprox. (El peso reflejado es de la pieza en crudo)		1	19,00€
Pierna de cordero asada 1.5kg. Aprox. (El peso reflejado es de la pieza en crudo)		4	30,00€
Cochinillo asado (El peso reflejado es de la pieza en crudo)		Unidad	75,00€
Redondo de ternera asado con salsa española (El peso reflejado es de la pieza en crudo)		3kg.	45,00€
Rollito de carrillada de cerdo al vino dulce de Málaga (Pedido mínimo 6 raciones)		1	6,00€
Pastel de carne relleno en salsa de almendras (El peso reflejado es de la pieza en crudo)		3kg.	29,00€
Zarzuela de pescado y mariscos (pedido mínimo 6 raciones)		1	6,50€
Aperitivos:			
Gambas cocidas		1kg.	22,00€
Langostinos cocidos		1kg.	11,00€
Pata de centollo – precio según mercado			Pte.
Surtido de quesos con pasas y frutos secos		300gr.	6,50€
Croquetas de langostinos al ajillo (para freír en casa) 500gr. = 25 und. aprox.		25und.	9,00€
Bandeja de ibéricos (caña de lomo, chorizo y salchichón)		500gr.	16,50€
Surtido de aperitivos para freír en casa: 6 Rollito de pato, 12 croquetas, 6 queso con membrillo, 6 saquito crujiente de sobrasada			14,00€

Guarnición	Ración	Precio
Patatas a lo pobre (pedido mínimo 4 raciones)	1	1,50€
Parrillada de calabacín, berenjena, cebolla, espárrago y tomate Cherry (pedido mínimo 4 raciones)	1	3,50€
Arroz salvaje con verduras (pedido mínimo 4 raciones)	1	3,50€
Menú infantil: Mini pizzas, lagrimitas de pollo y rosti de patata	1	4,50€

Postres	Precio (IVA incluido)
Postre especial Navidad (ver página siguiente)	Mínimo 4 postres a elegir

Bodega:

Botella de vino tinto Alcorta. Crianza. Rioja 2017 – 5,50 €

Botella de vino tinto Melior de Matarromera. Ribera del Duero. 2016 – 9,50€

Botella de vino Alcorta. Rueda. Verdejo. 2020 – 6,00 €

Botella de vino espumoso Pink Moscato – 3,50 €

Pueden consultar si lo desean: platos libres de alérgenos

Los pedidos deben ser solicitados con 72 horas de antelación

Último día pedidos para Nochebuena 21/12/21 – recogida el 24/12/21, antes de las 14.00h.

Último día pedidos para Nochevieja 28/12/21 – recogida el 31/12/21, antes de las 14.00h.

Precio entrega de pedido a domicilio (dentro de Málaga capital)– 10,00€, resto de destinos consultar

Estaremos encantados de atenderles:

Llamando o WhatsApp al 646 68 09 67/ 952 25 06 00

- En nuestra Recepción

- Por correo electrónico:

clientes.casadiocesana@diocesismalaga.es

Sistema de pago: (Al realizar el pedido)

-Por transferencia bancaria

ES91 0049 5204 5620 1858 6514

-En nuestra Recepción

Recogida:

En las instalaciones de la Casa Diocesana – Pasaje de los Almendrales N.º 2 y 4 C.

Los encargos se entregarán fríos para ser calentados en casa a la hora de su consumo



Encargos realizados con antelación al 18/12/20 se obsequiará con una botella de vino (pedidos superiores o igual a 100€)

Postres especial Navidad



N.º1) Mousse de chocolate y
avellanas
3,50€



N.º2) Banana Split
3,50€



N.º3) Tres chocolates
3,50€



N.º4) Mousse de
turrón y cointreau
4,50€



N.º5) Cremoso de
cacahuete y caramelo
4,50€



N.º6) Mousse de coco con
mango
4,00€



N.º7) Mousse de pan
de especias con
cerezas
5,00€



N.º8) Limón con
albahaca
3,50€



N.º 9) Dos Chocolates con
bayleis
5,00€

Para la elaboración de su pedido:

Nuestros platos son cocinados con los procedimientos habituales y tradicionales, enfriados rápidamente con maquinaria específica para ello. Seguidamente se procede al envasado y de este modo se logra mantener todas las cualidades organolépticas de los alimentos a la vez que se **controla la inocuidad** de los mismos.

Todas nuestras instalaciones mantienen sus medidas de prevención contra el COVID-19

El principal objetivo del Catering de la Casa Diocesana es servir productos de **calidad** y garantizar la **seguridad** e **higiene** de los alimentos que preparamos, sobre todo, prevenir cualquier posible riesgo derivado del consumo de los mismos. Para conseguirlo, se tienen en cuenta las normativas higiénicas de aplicación y contamos con personal cualificado para ello en continua formación. Controles estrictos sobre la materia prima y sobre los procesos implicados, auditoría permanente de calidad.

