



EN NAVIDAD

Cocinamos por ti

2025



Casa Diocesana
Málaga

Pasaje de los Almendrales Nº2 y 4

Tlf. 952 25 06 00 // 646 68 09 67

clientes@casadiocesana.es // www.casadiocesanamalaga.com



COCINAMOS POR TI

ENTRANTES

Gambas cocidas

26,00€

Ración/ unidad: 1 kg



Volovanes rellenos de setas, cebolla caramelizada y queso azul

12,00€

Ración/ unidad: 6 und.



Surtido de croquetas (para freír en casa)

Bandeja con 16 unidades

Langostino al ajillo/ Jamón ibérico/ Bacalao /Berenjena, miel de caña y queso de cabra

14,00€



Surtido de aperitivos (para freír en casa)

Tortillita de camarones - 4 und.

Bocadito de morcilla, manzana y piñones - 4 und.

Crujiente de queso de Málaga y membrillo - 4 und.

Crujiente de langostino - 4 und.

23,00€



Pionono de salmón ahumado y gel de cítricos

Ración/ unidad: 6 und.

12,00€



Empanada de marisco

(langostinos, mejillón, zamburiña)

Ración/ unidad: 2 kg.

48,00€



Empanada de pollo, queso de cabra y dátiles

Ración/ unidad: 2 kg.

36,00€



CasaDiocesana
Málaga

PRIMEROS

Consomé 13,00€

Guarnición de picatostes. Ración/ unidad: 1 L.



Sopa de marisco 25,50€

Guarnición de picatostes. Ración/ unidad: 4



Sopa de picadillo 16,00€

Guarnición de picatostes. Ración/ unidad: 4



Crema de calabaza y boniato

Guarnición de picatostes y bacon - Ración/ unidad: 4



23,00€

Crema de boletus, pollo trufado y crujiente de jamón

Guarnición de picatostes. Ración/ unidad: 4

25,00€



Crepes relleno de setas, langostinos, con salsa de piquillo

Ración/ unidad: 4

30,00€



Nº RGSEAA: 26.015526/MA



SEGUNDOS

Solomillo albardado en beicon con salsa a elegir

Ración/ unidad: 8 medallones

28,00€



Paletilla asada de cordero lechal malagueño

Unidad: 500 gr. aprox. - El precio reflejado es de la pieza en crudo

27,00€



Pierna asada de cordero lechal malagueño

Ración unidad: 1,5 kg. aprox.

El precio reflejado es la pieza en crudo

41,50€



Cochinillo asado en su jugo al vino fino

6 raciones aproximadamente.

94,00€



Redondo de ternera con salsa española (salsa de verduras, el jugo de la carne asada y vino tinto)

Ración unidad: 3 kg.

(El peso reflejado es la pieza en crudo)

54,00€



Rollo de carrillada de cerdo al vino dulce de Málaga

Ración / unidad: 4 und.

30,00€



Pollo relleno (carne picada de cerdo, orejones, pasas, pimiento asado) con salsa a elegir

Ración / unidad: 4 Kg. (El peso reflejado es la pieza en crudo)

40,00€



Lomo de cerdo relleno (jamón, pimiento frito, tortilla francesa) con salsa a elegir

Ración/ unidad: 3,5Kg. (El peso reflejado es la pieza en crudo)

40,00€



SEGUNDOS

Lingote de cochinillo en su jugo al vino fino

Ración/ unidad: 4

90,00€

Pendiente declaración de alérgenos

Lomo de bacalao confitado con salsa cremosa de azafrán

Ración/ unidad: 4

42,00€



Lomo de dorada al horno con salsa de marisco

Unidad: 500 gr. aprox. - El precio reflejado es de la pieza en crudo

30,00€



GUARNICIÓN/ ACOMPAÑAMIENTO

Patatas panaderas

Ración/ unidad: 1 Kg.

19,00€

Patatitas asadas

Ración/ unidad: 1 Kg.

18,00€

Ratatouille de verduras (salteado de verduras con tomate)

Ración/ unidad: 1 Kg.

22,00€

Parmentier de patata trufado

Ración/ unidad: 1 Kg.

22,00€



Salteado de trigo con verduras

Ración/ unidad: 1 Kg.

22,00€



Cuscús especiado con pasas y almendras fritas

Ración/ unidad: 1 Kg.

22,00€



PLATOS VEGANO

Croquetas de espinaca - 6,00€

Ración/ unidad: 6



Canelón de heura con bechamel de piquillo- 23,00€

Ración/ unidad: 2



Parrillada de verduras con quinoa, tofu y salsa romescu- 24,00€

Ración/ unidad: 2



SALSAS - 1 L.

Salsa cremosa de azafrán -22,00€



Salsa a la pimienta-13,00€



Salsa de mostaza a la antigua-13,00€



Salsa de queso azul-13,00€



Salsa de ajos fritos y vino fino-13,00€



Salsa de marisco-13,00€



Salsa de piquillos-13,00€



MENÚ INFANTIL

Opción A) Pechuga de pollo empanada casera, mini pizza, patatas - 10,00€



Opción B) Libritos de lomo y queso, croquetas de pollo y patatas - 11,00€



Opción C) Mini hamburguesa de cerdo con queso (2 und.) patatas fritas y mini pizza - 12,00€



ESPECIAL SIN GLUTEN

Consomé

Guarnición de picatostes sin gluten.

Ración/ unidad: 1L.

13,00€



Sopa de picadillo

Guarnición de picatostes sin gluten.

Ración: 4

16,00€



Crema de calabaza y boniato

Guarnición de picatostes sin gluten

Ración: 4

23,00€



Croquetas de espinaca

Ración/ unidad: 6

6,00€



Postre de chocolate y frambuesa

Ración/ unidad: 1

6,50€



MÁLAGA SINGLUTEN
MÁLAGA GLUTENFREE



Casa Diocesana
Málaga

POSTRES ESPECIALES



Frutas del bosque:

Mousse de queso, frambuesa , sobre base de galleta y cobertura de mermelada con mango



Jijona:

Mousse de turrón con trozos de turrón con glaseado choco leche y bizcocho chocolate



Coco piña:

Mousse de coco con interior de piña infusionada con especias navideñas



Lemon pie:

Base de galleta con relleno de limón y capa de merengue



Lingote de pistacho:

Suave mousse de pistacho sobre una base de bizcocho esponjoso



Cúpula Choco bombón:

Chocolate negro, relleno de bizcocho bañado en chocolate



Casa Diocesana
Málaga

Postre sujeto a cambios según mercado

Precio
6,00€ / Und.

Carta de Vinos



Casa Diocesana
Málaga

Vino Blanco

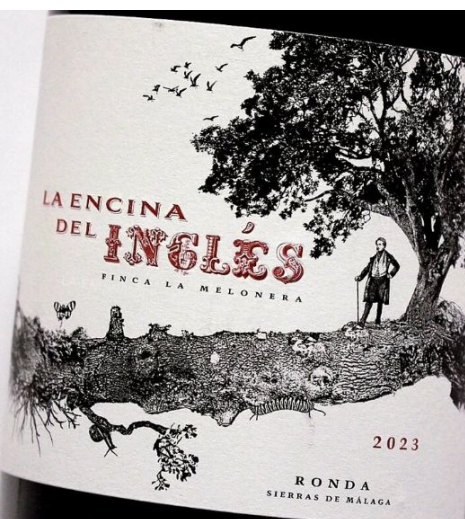
Bodega La Melonera:

- La Encina del Inglés. Sierras de Málaga 75 cl. Precio - 9,00€
- Salinete. Sierras de Málaga 75 cl. Precio - 16,00€

Vino Tinto

Bodega La Melonera:

- La Encina del Inglés. Sierras de Málaga 75 cl. - Precio - 12,00€
- Payoya Negra. Sierras de Málaga 75 cl. - Precio - 23,00€



INFORMACIÓN

Los pedidos deben ser solicitados mínimo con 72 horas de antelación

Último día pedidos para Nochebuena: 21/12/25.

Recogida: 24/12/25 antes de las 14.00h.

Último día pedidos para Nochevieja: 28/12/24.

Recogida: 31/12/24 antes de las 14.00h.

Precio entrega de pedido a domicilio (dentro de Málaga capital) – 27,00€.

Resto de destinos, consultar con Casa Diocesana.

Para ofrecerle nuestro mejor servicio le rogamos nos indiquen la hora aproximada en la que desea recoger su pedido.

Estaremos encantados de atenderles:

-A través de llamada telefónica o WhatsApp al 646 680 967// 952 250 600

- En nuestra recepción

- Por correo electrónico: clientes@casadiocesana.es

Sistema de pago: Al realizar el pedido

-Por transferencia bancaria

-En nuestra recepción

CAIXA - ES5821008688790200163179 - FUNDACIÓN DIOCESANA DE ENSEÑANZA

S M VICTORIA

Recogida:

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

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

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.

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.



CasaDiocesana
Málaga

Pasaje de los Almendrales Nº2 y 4

Tlf. 952 25 06 00 // 646 68 09 67

clientes.casadiocesana@diocesismalaga.es www.casadiocesanamalaga.com

