

Navidad

2025 - 2026



PARA PICAR Y COMPARTIR

Árbol de Navidad de hojaldre relleno de pesto verde y rojo (8 rac) 17 €

Empanada de cecina, queso de cabra y pimiento caramelizado (8 rac) 19 €

*Tabla de quesos extremeños (3 tipos de quesos + 1 torta del Casar entera)
con picos de pan cristal (10 pax) 40 €*

Croquetas de Rabo de Toro 1,40 €/ ud

Croquetas de Chipirones en su tinta 1,40 €/ ud

Salpicón de marisco 13 €/ ración

*Bandeja de blinis surtidos: Queso cabra y tomate caramelizado,
Paté de aceituna y anchoas, Rilletes de pato (12 uds) 25 €*

Cestitas de ensaladilla con ventresca y langostino (4 uds) 12 €

Tatín de tomatitos cherry con burrata y albahaca 17€

*Bombones de foie de Pistacho y chocolate negro y almendra caramelizada
(6 uds) 12 €*



PRIMEROS

Brazo de gitano de langostinos y cangrejo (8 rac) 19 €

Sopa de Navidad de la abuela Nines (con gambas, higaditos y huevo) 13 €/ rac

Vol au vent de brandada de bacalao y crema de ciruela negra 5 €/ ud

Galette de sarraceno con ahumados y bechamel trufada 7 €/ ud

*Canelones de lechuga rellenos de carne mechada y salsa de setas 15€/ rac
(3 uds por ración)*

Pastel de carne con trigueros y huevo (8 rac) 30 €

Pastel individual de verduras asadas 5,50 €/ ud

SEGUNDOS

Coquelet relleno de manzana y pasas (2 rac) 19€

Codornices en salsa con verduritas (2 uds) 19 €

Carrillera ibérica al PX con arroz salvaje 17 €/ rac

Redondo de ternera al Oporto con patatitas al vapor 17 €/ rac

*Albóndigas de cordero con toque de menta y arroz basmati
con frutos secos 18 €/rac*

*Coq au vin (Pollo de corral al vino) con cebollitas confitadas, dátiles y
piñones 17 €/ rac*

Dúo de rape y merluza al vino con guarnición de verduras 17 €/ rac

Bacalao confitado con pimientos de piquillo 17 €/ rac



POSTRES

Cheesecake original (12 rac) 38 €

Cheesecake pistacho (12 rac) 40 €

Cheesecake turrón (12 rac) 40 €

Crema de limón con toque de cava y castañas glaseadas 5€/ rac

Tiramisú de turrón de Jijona 5€/ rac

Panna cotta con coulis de fresa y arándanos naturales 5€/ rac

Tarta fina de manzana con crema inglesa 6€/ ud

Delicia de Invierno (Pastel individual de mousse de vainilla, jarabe de arce y corazón de praliné) 6€/ ud

*Reservas para Nochebuena y Navidad hasta el 21 de Diciembre
Reservas para Fin de Año y Año Nuevo hasta el 27 de Diciembre*

*Pedidos en madameplatocatering@gmail.com o 635 641 641
www.madameplato.com*

