



<b>Sopas y Cremas</b>		IVA incluido
Sopa de Marisco y Pescado		14.40 €/rac
Crema de Almendras		26.20 €/L
Bisquet de Bogavante		26.20 €/L
Consomé de Faisán con Foie aromatizado al Jerez		30.70 €/L
Consomé de Ave		16.00 €/L
<b>Ensaladas</b>		IVA incluido
Salpicón de Marisco		50.00 €/Kg.
Ensalada de Langostinos, Salmón Marinado y Salsa de Aguacates		19.70 €/rac
Pastel de Cabracho (Mínimo 4 Rac.)		10.20 €/rac
Pastel de Puerros y Calabacín		6.80 €/rac
Aro Ruso (4 Rac.)		19.70 €/rac
<b>Pescados</b>		IVA incluido
Medallones de Rape con Salsa Americana y Arroz		24.00 €/rac
Langostinos con Pernord al Curry con Arroz (3 Ud.)		24.00 €/rac
Merluza al Horno con Salsa de Hongos y Patatas al Vapor		27.50 €/rac
Suprema de Lubina a la Bilbaína con Pimientos del Piquillo		29.00 €/rac
<b>Aves</b>		IVA incluido
Pavo Asado Embassy con Guarnición (6 rac)		19.70 €/rac
Pularda Trufada con Guarnición (4 rac)		26.20 €/rac
Capón Relleno (Ciruelas, Castañas, Orejones y Carne) con Guarnición (6 rac)		25.00 €/rac
Perdiz de Toledo Estofada con Champiñón y Cebollitas Francesas		24.00 €/rac
Pato a la Naranja (2 rac)		16.70 €/rac
Pollito Relleno de Foie con Salsa de Trufa		24.00 €/rac
Pollito Relleno de Frutas		16.70 €/rac
<i>*Guarnición: Ciruelas Pasas, Puré de Castañas, Puré de Manzana, Salsa de Frambuesa y Jugo de Carne.</i>		
<b>Carnes</b>		IVA incluido
Medallón de Solomillo con Salsa de Trufa y Puré de Patata		27.50 €/rac
Pierna de Cordero Lechal Asada con Patatas Panaderas		25.00 €/rac
Noise de Ternera a la Naranja		25.00 €/rac



### Salsas de Acompañamiento y Guarniciones

IVA incluido

Puré de Castañas	6.80 €/envase
Puré de Manzana	6.80 €/envase
Puré de Patata	6.80 €/envase
Salsa de Frambuesa	6.80 €/envase
Jugo de Carne	6.80 €/envase
Cebollitas Francesas	6.80 €/envase
Ciruelas pasas	6.80 €/envase
Calabacín	6.80 €/envase
Brócoli	6.80 €/envase
Coliflor	6.80 €/envase
Patata Hervida	6.80 €/envase
Judías Verdes	6.80 €/envase



### Sugerencias para calentar sus platos:

- Sopa de pescado: calentar en un recipiente el caldo a punto de hervir y añadir el arroz en el último momento.
- Cremas, consomés, salsas y guarniciones: calentarlas en el microondas o a fuego evitando que hiervan.
- Consomé de faisán: calentar el caldo y añadir en el último momento el foie escurrido.
- Medallones de rape y Langostinos: calentar la salsa sin llegar a hervir y añadir posteriormente el pescado.
- Merluza y Lubina: precalentar el horno a 190°, cubrir con papel de aluminio y meter en el horno 10 min.
- Pavo Asado y Capón Relleno: precalentar el horno a 190°, cubrir con papel aluminio y meter en el horno 25 a 30 min.
- Pularda Trufada: precalentar el horno a 190°, cubrir con papel aluminio y meter en el horno 20 min.
- Pollito Relleno: precalentar el horno a 190°, cubrir con papel aluminio y meter en el horno 10 min.
- Perdiz: calentar en el microondas 4 min.
- Pato a la Naranja: calentar con su salsa y mantener al fuego 3 min.
- Medallones de Solomillo: calentar con su salsa y mantener al fuego 2 min.
- Pierna de Cordero: precalentar el horno a 190°, cubrir con papel aluminio y meter en el horno 10 min.
- Noissete de Ternera: calentar con su salsa y mantener al fuego 2 min.

**Rogamos soliciten sus pedidos con la mayor antelación posible.**

**No se admitirán pedidos para Navidad y Nochebuena a partir del 23/12/09 a las 15:00**

**Para Fin de Año no se admitirán a partir del 30/12/09 a las 15:00**

**Los pedidos deberán ser abonados hasta 24 horas antes de la fecha de entrega.**

**El 01/01/2010, las tiendas permanecerán cerradas, excepto el Restaurante de Castellana nº12**

**Puede recoger sus pedidos en cualquiera de nuestras tiendas:**

**Pº de la Castellana, 12 - Madrid - C/ Potosí, 8- Madrid - Plaza de la Moraleja s/n - Blanca de Castilla, 5 - Aravaca**

**Servicio a Domicilio: 91 435 94 80**

**www.embassy.es**