



LES TRES A LA CUINA

Carta de Navidad



INFORMACIÓN

- La carta está pensada para los días **24, 25, 26**.
- Podéis elegir los platos a vuestro gusto para completar las comidas y/o cenas navideñas o hacer un menú completo con las propuestas.
 - *Los días 31, 1 y 6 cerrado por descanso.
- Es necesario realizar una reserva con fecha límite el **18 de diciembre**.
En el momento de reservar se deberá abonar el **100% del total del pedido**.
- Cancelación de pedidos con **1 semana de antelación a la entrega**, transcurrido este tiempo no se aceptan cancelaciones en los pedidos realizados.

Reservas

Las reservas se pueden realizar hasta el día **18 de diciembre a las 12h** vía:

Email- info@lestresalacuina.com

Whatsapp **+34 637 990 078**

En nuestra tienda de Gracia **c/Sant Lluís 35**

Horario de 12h a 15:30h de lunes a viernes.

Pago

Al realizar la reserva se ha de abonar la cantidad total de la misma vía:

· Bizum **637990078**

· Pago en tienda.

Recogida

La recogida de los pedidos se realizará en **nuestra tienda de Gracia**.

El sábado 23 de 12:30h a 14:30h

La comida se entrega fría, envasada y con instrucciones de cómo calentar y/o servir.

ALERGIAS O INTOLERANCIAS

Todos nuestros platos contienen alérgenos y nuestra cocina no está libre de trazas.

Disponemos de toda la información necesaria de cada plato.

Para consultas y dudas contacta con nosotras.



 **@lestresalacuina**



ENTRANTES

- Croquetas de Carn d'olla 2€/ud
- Croquetas de setas 1,90€/ud
- Brochetas de pollo rebozado 12€/6ud - 28€/16ud
con chutney de mango casero.
- Pulpo con hummus y aceite de pimentón 16,75€/ud
- Vitello tonnato con salsa y alcaparrones 15,90€/ud

PRIMEROS

- Sopa de escudella 17,50€/1L
con galets y mini albóndiguillas de pilota/ 3 raciones aprox.
- Crema de calabaza y anís estrellado. 15€/1L
y teja de parma con pipas/ 3 raciones aprox.
- Canelones de carne 16,20€/6ud
con pollo rustido, ternera, foie, bechamel y Gran Padano.
- Canelones de espinacas y piñones 15€/6ud
con bechamel y Gran Padano.
- Canelones de brandada de bacalao 16,50€/6ud
con bechamel de pimientos del piquillo y Gran Padano.

*los canelones se entregan sin gratinar

PRINCIPALES

- Fricandó de ternera y setas 16,50€/ración
acompañado de arroz.
- Lomo de cerdo relleno de frutos secos y salsa de carne 14,90€/ración
acompañado de parmentier de patata.
- Pollo relleno precio a consultar s/m
de carne picada, frutos secos, ciruelas y salsa de jugos con patatas baby.
- Suquet de rape 18,50€/ración
con gambas, mejillones y patatas.
- Bacalao a la catalana 16€/ración
con pasas, piñones y patatas.
- Albóndigas vegetarianas con salsa de tomate 11,90€/ración
acompañadas de arroz.
- Galette de setas y queso 24,50€/ud
con brotes verdes.

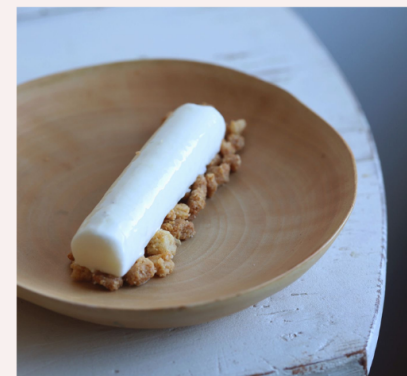
POSTRES

Los postres este año van a cargo de Morreig una heladería-patelería de origen Francés en el barrio de Gracia. Todo hecho a mano, con cariño y con los mejores ingredientes. ¡Cómo más nos gusta!



TRONCO DE NAVIDAD

de chocolate y mango.
pequeño 1 porción 4,5€
grande 6 porciones 24€



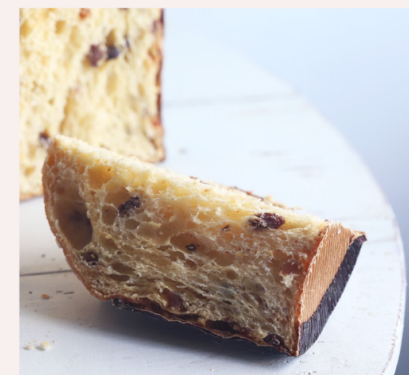
MOUSSE DE LIMÓN

con crema de limón, menta
y crumble de almendras.
Individual 4,50€



GALLETAS BREDELÉ

Galletas navideñas Francesas.
100gr 4€



PANETTONE

con frutos secos
1 trozo 4€
Entero 6/pax 22€