



Estas Navidades **CAMBIA EL CUENTO.**

Querid@s amig@s,

Un año más **ALMA DE IBÉRICO** te ofrece la posibilidad de recoger tu comida preparada para esta Navidad en GUIJUELO. Nuestros Chef's de **Comidas Dealba** ha inspirado su carta en el cuento de caperucita, pero con un final diferente. Porque al final de todo, las reuniones familiares y las cenas de navidad son momentos perfectos para **disfrutar de la gente que te rodea** y dejar a un lado lo demás.

Cada año sois más los que confiáis en nosotros, lo que nos llena de satisfacción porque es la recompensa al trabajo bien hecho y también porque significa que **estas fechas las dedicas a disfrutar, en vez de a cocinar.**

Las **novedades** de la carta de este año comienzan con entrantes, podemos destacar los **canapés vegetarianos** para que este año pueda empezar buen pie una cena, comida o un picoteo navideño. Los **mini quiches** es otra de nuestras novedades con 25 unidades por bandeja con cinco sabores diferentes con los que te queremos sorprender, las croquetas de **La Croquetería Dealba** con sabores nuevos como las de rabo de toro o gamba roja y no olvidar productos que repiten por la gran demanda y acogida entre nuestros clientes, como pueden ser los **bombones de foie**, el surtido de **canapés** que es el producto más vendido año tras año o el hojaldre de foie, **queso de cabra y manzana**. ¡Deliciosos!

En cuanto a pescados y carnes, este año Comidas Dealba ha firmado acuerdos con los mejores proveedores para poder aseguraros la mejor calidad y sobre todo veas que en esas fechas es cada vez más interesante que cocinemos para ti. Por eso en pescados te ofrecemos **caldereta de rape** con carabineros, el famosos **lenguado relleno** que es un éxito año tras año, **Merluza gratinada** o a la sidra y sin olvidar el **lomo de bacalao asado** que elabora su cocinero portugués Luis Fernández. En cuanto carnes respetamos la tradición con **asados como lechazo o cochinillo**, pasando por la **presa ibérica** a baja temperatura y sin olvidar los guisos como la **carrillera con whisky e higos**, la novedad que nos pedíais muchos de vosotros se ha hecho realidad y por ello este año en navidad podrás comer una de nuestra **hamburguesa de vaca con chédar, foie y cebolla caramelizada**.

Para terminar, ofrecemos unos postres totalmente renovados y que causaran sensación, porque cada año el listón lo ponéis más alto y por vosotros, no nos ponemos límites. Cabe destacar el postre estrella de esta navidad que será la **Delicia de caramelo y sal 2017**, postres más frescos como el de **mango tropical y yogur** o los más demandados que son los elaborados con **chocolate** como pueden ser el Suspiro de chocolate y macaron o el famoso lingote de chocolates. Para compartir la novedad de este año son los vasitos dulces, sin olvidar de la **tarta chocolate tentación** o la de **ricotta con pera**. Esto todo acompañado de cualquier selección de nuestra bodega harán que cualquier elección sea una magnífica decisión.

Como queremos que sea todo más fácil, como todos los años tienes **dos menús** en los que podrás elegir a tu gusto un entrante, un segundo, una guarnición y un postre. De esta manera aseguras un menú completo por un precio razonable.

¿A qué esperas? **ESTAS NAVIDADES, CAMBIA EL CUENTO.**

**Haz ya tu reserva en ALMA DE IBÉRICO abrimos TODOS LOS DÍAS de 10-19:30h, SABADOS, DOMINGOS y FESTIVOS de 10:30 a 15:30h. o si lo prefieres en el 923580944.**

**¡Todo el equipo Dealba y Alma de Ibérico os desea felices fiestas!**



## MENÚS ESPECIALES DE NAVIDAD

A ELEGIR UN PLATO DE CADA GRUPO

### Menú Dealba

Vieira rellena de mariscos  
Croquetas jamón de bellota  
Crema de calabaza, parmesano y trufa  
\*\*\*  
Ternera rellena de manzana, orejones  
y trufa con salsa Pedro Ximénez  
Pimientos de marisco con salsa piquillo  
Pavo relleno de dátiles, bacon y anacardos  
\*\*\*  
Patata panadera  
Quinoa, verduritas y pasas  
\*\*\*  
Suspiros de chocolates, almendra y macaron  
Bomba de caramelo, sal de Guérande

Precio ..... 19,9 €

### Menú Gourmet

Canelones txangurro  
Hojaldre foie, queso de cabra y manzana  
Arroz meloso de boletus y rabo  
\*\*\*  
Solomillo de ternera con salsa a elegir  
Merluza en salsa verde  
de trigueros y berberechos  
Cochinillo deshuesado  
\*\*\*  
Graten de parmentier de patata  
Salteado de verduras navideñas  
\*\*\*  
Tarta de Queso con frutos rojos navideños  
Gianduja y corazón chocolate negro

Precio ..... 24,9 €

### RESERVAS Y PEDIDOS:



923 049 921  
630 901 187

Espoz y Mina 30. Salamanca  
www.comidasdealba.com  
info@comidasdealba.com



923 580 944  
636 412 147

C/ Alfonso XIII, 18  
37770 Guijuelo  
www.almadeiberico.com

### SERVICIO A DOMICILIO GRATUITO en SALAMANCA en compras superiores a 60 €



**Horario Navidad:** de 11 a 16 h. y de 19 a 23 h. 24 y 31 de diciembre y 5 de Enero, abrimos de 9 a 18 h. Cerramos 25 de diciembre, 1 y 6 de enero.  
**Reservas:** Realiza tu pedido con antelación. Para Nochebuena: hasta el 21. Para Nochevieja: hasta el 28. Para Reyes: hasta el 3 de enero.

### APERITIVOS Y ENTRANTES

- \* **La Croquetería Dealba Navidad 2018**  
Croquetas de Jamón de Bellota etiqueta negra  
Croquetas de Pollo de corral y su huevo  
Croquetas de Centollo  
(6 uds.) ..... 5 € / (12 uds.) ..... 9,5 €
- \* **Canapés tradición**  
11 variedades, (34 uds.) ..... 19,9 €
- \* **Canapés edición 2018**  
6 variedades, (27 uds.) ..... 19,9 €
- \* **Mini quiches** aperitivo variados  
(25 uds.) ..... 19,9 €

- \* Salpicón de langostinos, kg. .... 30 €
- \* Bombones Foie rocher (10 uds.) ..... 9,9 €
- \* Brazo salmón ahumado con queso  
y aguacate (8 r.) ..... 19,5 €
- \* Brazo de atún, piquillo y huevo hilado  
(8 r.) ..... 16,5 €
- \* Vieira rellena de mariscos ..... 8 €
- \* Canelones txangurro con americana ..... 10 €
- \* Hojaldre foie, queso cabra y manzana ..... 8 €
- \* Arroz meloso de boletus y rabo ..... 10 €
- \* Crema de mariscos al pernod (3 r.) ..... 18 €
- \* Crema de calabaza, parmesano  
y trufa (3 r.) ..... 12 €

### PESCADOS

- \* Caldereta de rape con carabineros ..... 16 €
- \* Lenguado relleno de gambas al azafrán ..... 14 €
- \* Merluza en salsa verde  
de trigueros y berberechos ..... 14 €
- \* Lomo de bacalao a la vizcaína  
"receta de 1928" ..... 16 €
- \* Pimientos de marisco con salsa  
de piquillo (4 uds.) ..... 10 €

## ESTAS NAVIDADES QUE NO TE LO CUENTEN ¡CUÉNTALO TÚ!

www.comidasdealba.com



### CARNES Y AVES

- \* Solomillo de ternera con salsa de Setas,  
Quesos o Pimienta verde ..... 15 €
- \* Solomillo de ternera Wellington, foie,  
papada y boletus (8 r.) ..... 120 €
- \* Escalopines de ibérico al marsala ..... 10 €
- \* Hamburguesa de vaca, cheddar, foie y  
cebolla caramelizada ..... 14 €
- \* Cochinillo deshuesado ..... 15 €
- \* Lechazo asado estilo de Aranda  
Medio (6 raciones) ..... 70 €  
Entero (12 raciones) ..... 130 €
- \* Paletilla de lechal asada ..... 21 €
- \* Carrilleras de ibérico al oporto ..... 10 €
- \* Ternera rellena de manzana, orejones  
y trufa con salsa Pedro Ximénez ..... 14 €
- \* Tostón de Segovia asado  
Medio (4 raciones) ..... 60 €  
Entero (8 raciones) ..... 110 €
- \* Capón con foie y frutos rojos ..... 14 €
- \* Pavo relleno de dátiles, bacon y anacardos ..... 12 €
- \* Pularda de corral rellena  
"Convento Allariz" asada (10 r.) ..... 90 €

### CUARNICIONES

- \* Patatas panaderas, kg. .... 10 €
- \* Salteado de trigueros y romesco, kg. .... 14 €
- \* Graten de parmentier de patata ..... 2,95 €
- \* Quinoa, verduritas y pasas, kg. .... 14 €

### POSTRES

- \* Suspiros de chocolates, almendra  
y macaron ..... 4 €
- \* Tarta de queso con frutos rojos navideños ..... 4 €
- \* Bomba de caramelo, sal de Guérande  
y mantequilla ..... 4 €
- \* Gianduja y corazón chocolate negro ..... 4 €
- \* Fruta de la pasión & yogur ..... 4 €

