

Rellenos de Navidad



- Pollo de Campo de Fuenteovejuna**
Peso aproximado entre 2 kg y 2,2 kg
Relleno de carne de pollo, bacon, pasas, ciruelas, piñones, setas, boletus edulis, licor calvados, manzana etc... **20 €/Kg.**
 - Muslo de Pollo de Campo Relleno de Jamón York, Queso y Ciruelas**
Peso aproximado 500 g. **22 €/Kg.**
 - Pechuga de Pollo de Campo asada con Frutos Secos**
Peso aprox. 700 g.
Relleno de piñones, avellanas, anacardos, almendras, licor de avellanas y Pedro Ximénez. **20 €/Kg.**
 - Pollo Mini Relleno**
Peso aprox. 800 g.
Pequeño pollo relleno de paté de ave, setas, trufas y jamón ibérico de bellota. **20 €/Kg.**
 - Pechuga de Pavo Rellena a la Naranja. (Roti)**
Peso aprox. 500 g.
Media pechuga de pavo rellena de Carne de Pollo, Ciruelas, Pasas, Avellanas Pistachos, Vino Oloroso, Setas y Naranja Confitada. **18 €/Kg.**
 - Lomo de Cerdo Relleno de Foie, Ciruelas y Frutos Secos**
Piezas de 500 g. aprox.
Relleno: Mousse de Foie de Pato, Ciruelas, Anacardos, Avellanas y Almendras. Se acompaña barqueta de ACEITE ESCABECHADO de 130 g. **30 €/Kg.**
- Sugerencia BACO: Cortar este relleno en finas lonchas y regarlo con el aceite perfumado que se acompaña. Ración aproximada de 100 g. por comensal.

Asados en su jugo

- Pierna de Cordero deshuesada Asada a las Finas Hierbas**
Piezas de 500 a 700 g. aprox. Para 3 raciones.
SE ACOMPAÑA con JUGO de CORDERO en una barqueta de 130 g. **27 €/Kg.**
- Roulada de Ternera**
Asado de falda de ternera macerada con vino, ajo, tomillo, laurel, romero y pimienta.
SE ACOMPAÑA con SALSA CINCO SETAS en una barqueta de 130 g. **24 €/Kg.**
- Pierna de Cordero Lechal en su Jugo**
Barqueta de 1,3 kg neto, 800 g. de Carne y 400 g. de jugo. Para 2 personas. **18 €**
- Paletilla de Cordero Lechal en su Jugo**
Barqueta de 900 kg neto, 500 g aprox escurrido. (1 ración). **16 €**
- Magret de Pato Braseado.**
Peso de la pieza 350 g aprox. Para 2 raciones.
Acompañado de una barqueta de 130 g. con SALSA de NARANJAS. **29 €/Kg.**

Ensaladas

- Ensaladilla de Marisco de la costa 30 % MARISCO.**
1,3 kg. Para 6 raciones. **16 €**
- Ensaladilla de Bonito del Norte con Pimientos del Bierzo**
1,3 kg. Para 6 raciones. **16 €**
- Pimientos Asados**
1,4 kg. Para 6 raciones. **10 €**
- Ensalada de Pimientos del Piquillo con Ventresca de Atún**
900 g. Para 4 raciones. **14 €**
- Ensalada del Mar**
900 g. Para 4 raciones.
Langostinos, pulpo, Calamares, mejillones y Gulas. **14 €**
- Gulas en Aceite de Oliva**
Barqueta de 400 g. **6 €**

Nuestros Guisos

- Medio Pollo de Campo guisado con Castañas y Setas**
Barqueta de 1,4 kg, 900 g de carne y 500 g de salsa, Para 4 raciones. **18 €**
- Pechuga de Pavo asada en Salsa de Almendras**
Barqueta de 1,4 kg, 800 g de filetes de pechuga de pavo. Para 4 raciones. **16 €**
- Perdiz de Campo en escabeche**
Barqueta de 900 g. **11 €**
- Carrilleras de Cerdo Ibérico en su jugo.**
Barqueta de 1,4 kg Para 4 raciones.
Ocho carrilleras de cerdo ibérico maceradas en vino tinto y cocinadas en su jugo. **14 €**
- Estofado de Venado.**
Barqueta de 1,4 kg. Para 4 raciones
Guiso clásico de caza mayor. **14 €**
- Salteado de Cinco Setas.**
Barqueta de 1,3 kg
Preparado para un salteado o un Revuelto que contiene Setas Shii-Take, Setas de Cardo, Niscalos, Boletus Edulis, Champiñones y Ajetes. **18 €**
- Pierna de Cordero Guisada en Caldereta con sus verduras.**
Barqueta de 1,3 kg. neto, 850 g. de Carne y 450 g. de salsa. Para 2 personas
Una pierna de cordero guisada a fuego muy lento con todas sus verduras. **18 €**

Para freir (congelado)

- Croquetas de Bacalao** **8 €**
- Croquetas de Jamón Ibérico** **8 €**
- Croquetas de Marisco de la Costa** **8 €**
En Barquetas de 1 Kg. (44 uds).
- "BARTOLITOS"**
Rollitos de Jamón York rellenos de:
 - Crema de Queso y Gambas **12 €**
 - Camembert y Boletus Edulis **12 €**
 - Roquefort y Jamón Ibérico **12 €**
 En Barquetas de 700 g. (20 uds).

Asados para tomar frios

- Pechuga de Pollo a las Finas Hierbas**
Piezas de aproximadamente 650 g. **14 €/Kg.**
- Muslito de Pollo relleno de Jamón York y Queso**
Peso aproximado de 250 g. **24 €/Kg.**
- Cinta de Lomo al Jerez**
Peso aproximado de la pieza entre 400 g y 1,4 kg. **14 €/Kg.**
- Cinta de Lomo Asada.**
Peso aproximado de la pieza entre 300 g y 900 g. **14 €/Kg.**
- Cinta de Lomo Ibérica**
Peso aproximado de la pieza entre 300 g y 900 g. **20 €/Kg.**
- Cabecero de Lomo de Cerdo**
Piezas de 400 g a 2 kg. **12 €/Kg.**
- Lomo de Atún Asado relleno de Pimientos**
Piezas de 400 g a 700 g. aprox.
Lomo de atún macerado en finas hierbas, con un relleno de un aderezo de Pimientos, Cebolla y Aceite de Oliva. **18 €/Kg.**
- Lomo de Atún Asado relleno de Espinacas**
Piezas de 400 g a 700 g. aprox.
Lomo de atún macerado con finas hierbas y con relleno Espinacas, Cebolla y Ajo. **18 €/Kg.**

Entrantes

- Láminas de Bacalao curadas en Aceite de Oliva**
Formato : 350 g. neto, 250 g. de bacalao. **13,50 €**
- Láminas de Salmón Noruego Ahumado maceradas en Aceite de Oliva al Eneldo**
Formato: 350 g. neto, 250 g. de salmón. **13,50 €**
- Bloc Foie Gras de Pato Mi-Cuit ROUGIE**
Barqueta de 500 g. (5 raciones). **27 €**
- Patés de Elaboración Propia**
 - Paté de Perdiz **4,50 €**
 - Paté de Ave al Calvados **4 €**
 - Paté de Campaña **4 €**
 En Barqueta de 130 g. (Baco tapa)
- Anchoas del Cantábrico sobadas a mano en Aceite de Oliva**
Tarrina de 60 filetes. Calidad de HOSTELERIA **46 €**
- Pastel de Verduras**
En barqueta de 600 g. Un ligero y sabroso pastel para tomar en frío. Para 4 raciones. **11 €**
- Pastel de Marisco**
En barqueta de 600 g. Para tomar en frío
El intenso sabor del marisco en su forma más suave Para 4 raciones. **11 €**

Para hacer un arroz

- Fondo de Arroz con Conejo de Monte al Tomillo**
Fondo para preparar un exquisito arroz con conejo. Elaborado con todas sus hierbas aromáticas, tomillo, romero, orégano, laurel. 1 conejo de caza troceado en cada barqueta. **11 €**
 - Fondo de Arroz con Perdiz**
Elaborado con el propio jugo de una perdiz macerada. 1 perdiz de campo troceada en cada barqueta. **11 €**
 - Fondo de Arroz con Carrillera Ibérica**
Elaborado con carrilleras ibéricas maceradas y guisadas en vino tinto. **10 €**
- En barqueta de 900 g. Para 2 personas.

Bacalao - Bacalao

- Lomos de Bacalao al Ajo Confitado y Perfumado**
Barqueta de 900 g, 6 dados de 60 g aprox. 2 Personas
Bacalao, con fondo de tomate de tomate natural, gratinado con una muselina de ajo confitado. **16 €**
- Lomos de Bacalao a la Crema de Espinacas con Pasas**
Barqueta de 900 g, 6 dados de 60 g. aprox. 2 Personas
Bacalao, con fondo de una suave crema de Espinacas con Pasas de Corinto. **16 €**
- Tomate Frito Confitado**
Barqueta de 900 g.
Todo un clásico. Le ofrecemos esta salsa elaborada con tomate natural Confitado en perol, perfecta para acompañar el BACALAO y también para carnes y pescados. **9 €**

Salsas

Para darle el toque deseado a sus platos, ponemos a su disposición un surtido de salsas elaboradas. En barqueta de 400 g.:

- Salsa de Trufa **5 €**
- Salsa de Cinco Setas **5 €**
- Salsa de Naranjas **5 €**
- Salsa de Almendras **5 €**
- Jugo de Cordero **5 €**

* Las raciones están estimadas según el consumo medio de una persona adulta. Productos cocinados y pasteurizados, lo que permite un consumo óptimo en 90 días desde su fabricación si se mantienen refrigerados entre 3° y 5° C.

PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO.

y como siempre ... nuestro BACALAO-BACALAO, salado, desalado y cocinado, PLATOS PREPARADOS, ESPECIALIDADES, ARTÍCULOS NAVIDEÑOS, JAMONES, CHACINAS, CHARCUTERIA ARTESANA...