



1951

ES  
Cri  
CHE

cultura del sabor

## CARTA DE NAVIDAD

*2021-2022*



**\* Realiza tus pedidos con 5 días de antelación \***

Plaza Juez Borrull, 32 - Tel.: 964 916 291 - Ronda Mijares, 44 - Tel.: 964 252 329

**Whatsapp de pedidos y envíos - 660 714 656**

## Pollo relleno de manzana y ciruela



Pollo relleno de carne con almendra, jamón de Teruel, y corazón de manzana y ciruela.  
El pollo horneado a sólo 60° puede acompañarse de 2 salsas a elegir: Salsa de setas con nata o salsa al cava.

(2,2Kg.aprox. /10 raciones).

**32,5€** Pieza (sin cocinar).

**47€** Pieza (cocinado).

## Pollo relleno de jamón cocido y queso holandés



Pollo relleno de carne con almendra, jamón de Teruel, láminas de jamón cocido y queso holandés entrelazadas. El pollo horneado a sólo 60° puede acompañarse de 2 salsas a elegir: Salsa de setas con nata o salsa al cava.

(2,2Kg.aprox. /10 raciones).

**32,50€** Pieza (sin cocinar).

**47€** Pieza (cocinado).

## Pechuga Ibérica



Pechuga de pollo rellena de carne, frutos secos, queso manchego y jamón ibérico de Guijuelo Castro González Selección. La pechuga horneada a sólo 60° se sirve acompañada de salsa al cava.

(750 g .aprox. /3 raciones).

**13,50€** Pieza (sin cocinar).

**21,5€** Pieza (cocinado).

## Pularda trufada



Pularda parcialmente deshuesada, rellena de carne, cebollitas dulces, trompetas de la muerte y trufa negra (Tuber Aestivum). La pularda horneada a sólo 60° se sirve acompañada de salsa de orejones, pasas y trompetas de la muerte.

(2,6 Kg.aprox. /12 raciones).

**59,50€** Pieza (sin cocinar).

**79,50€** Pieza (cocinado).

## Tronquito de Navidad



Tronquito de pollo a las finas hierbas relleno de jamón de Teruel, bacon y queso holandés. Cada pieza horneada a sólo 60° se sirve bañada en salsa de setas.

**4,50€** Pieza (sin cocinar).

**6,90€** Pieza (cocinado).

## Solomillo relleno de manzana y ciruela



Solomillo de cerdo de Les Useres relleno de carne, almendra y jamón de Teruel con corazón de manzana y ciruela. La pieza más tierna de nuestro porcino cocinada en el horno a sólo 60° se puede servir acompañada de 2 salsas a elegir: Salsa de nata y setas o salsa al cava.

(1,1 Kg.aprox. /4 raciones).

**16,50€** Pieza (sin cocinar).

**25€** Pieza (cocinado).

Las salsas sólo acompañan a las piezas cocinadas.

## Solomillo de ternera del Pirineo con foie fresco de pato y trufa negra del Maestrazgo



Solomillo de ternera del Pirineo relleno de carne con almendra, jamón, trufa negra (*Tuber Aestivum*) y foie fresco de pato francés. La pieza cocinada en el horno a no más de 60° se puede servir con: Salsa de nata y setas o salsa al cava.

(1,4 Kg. aprox. /6 raciones).

55€ Pieza (sin cocinar).

69€ Pieza (cocinado).

## Paletilla rellena de dátiles y nueces



Paletilla de cordero recental del Maestrazgo rellena de carne con almendra, jamón de Teruel, dátiles y nueces. Cada paletilla se hornea a sólo 60° y se sirve con salsa Gravy.

(1,2 Kg.aprox. /5 raciones).

29,50€ Pieza (sin cocinar).

43,50€ Pieza (cocinado).

## Paletilla de cordero recental del Maestrazgo a baja temperatura



La pieza reina de nuestros corderos criados tradicionalmente en el interior de nuestra provincia, cocinada a baja temperatura en su propio jugo, a las finas hierbas.

(3 raciones)

27,90€ Pieza.

## Confit de pato con coulis de fresas



Muslo de pato confitado con la receta tradicional francesa y el toque especial de la fresa.

7,50€ Ración.

## Canelón de pato con salsa Fuji



Pato del Delta del Ebre con su propio foie, recogido en un canelón relleno manualmente y servido con una suave salsa a base de manzanas Fuji.

6,90€ Ración.

## Carrilleras confitadas al estilo de la casa



Nuestras carrilleras de siempre con el cariño de siempre. Fue hace ya algún tiempo el primer plato de esta carta.

5,90€ Ración.

## Rabo de toro al vino tinto



Rabo de vacuno nacional cocinado a fuego lento en su propio jugo con verduras frescas y vino tinto.

6,90€ Ración.

# Bandejas y tablas

4/6 pax

8/10 pax

## Bandeja Escriche

Jamón de Segovia Duroc Gran Reserva.  
Lomo embuchado D.O. Teruel.  
Salchichón Ibérico D.O. Guijuelo, Chorizo Ibérico D.O. Guijuelo.  
Queso manchego 100% leche de oveja curado.



15,90 €    19,90 €

## Bandeja Ibérica

Jamón Ibérico Campo D.O. Guijuelo Castro González Selección.  
Lomo embuchado Ibérico de Bellota D.O. Jabugo. Sanchez Romero Carvajal.  
Salchichón Ibérico D.O. Guijuelo, Chorizo Ibérico D.O. Guijuelo.  
Queso manchego 100% leche de oveja curado.



19,90 €    25,90 €

## Bandeja Supreme

Jamón Ibérico D.O. Jabugo Bellota 100%  
Sánchez Romero Carvajal /5J (cortado a mano).  
Cecina D.O. León.  
Lomo Ibérico D.O. Jabugo Bellota 100% Sánchez Romero Carvajal.  
Queso manchego de manteca con romero (100% leche de oveja).

31,90 €    38,90 €



Bandeja Jamón Teruel 15 meses.    16,90 €    21,50 €

Bandeja Jamón Duroc Segovia Gran Reserva.    17,90 €    23,50 €

Bandeja Jamón Ibérico Campo D.O. Guijuelo  
Castro González Selección. (a elegir cortado a mano o a máquina).    25,50 €    34,50 €

Bandeja Jamón Ibérico Bellota 100% D.O. Jabugo  
Sánchez Romero Carvajal /5J (cortado a mano).    37,90 €    46,90 €



Tabla Escriche 5 piezas quesos/patés.    24,95 €

Tabla Quesos de Castelló.    29,95 €

Tabla Quesos Especial Escriche  
Selección quesos locales, nacionales e internacionales.    29,95 €

Tabla Patés de la casa.    19,95 €

## Entrantes

Ensaladilla de gamba blanca.	3,50 € /Ud.
Ensaladilla de picantón en escabeche.	3,50 € /Ud.
Canelón de carabinero con salsa de marisco.	3 € /Ud.
Piquillo relleno de perdiz.	2,20 € /Ud.
Foie micuit casero.	69 € /Kg.
Caldo casero.	3,40 € /Litro.
Caldo especial Navidad.	5,50 € /Litro.
Pelota Navidad de Castelló.	13,90 € /Kg.
Pelota mini Navidad de Castelló.	14,90 € /Kg.

## Bocaditos y canapés

Bombón almendrado de foie micuit.	1,50 € /Ud.
Bombón de cabra y membrillo.	1 € /Ud.
Delicia de dátil con bacon relleno de almendra.	1 € /Ud.
Rolling de salmón ahumado.	1,50 € /Ud.
Rolling de queso gorgonzola con cecina de Tolodella.	1,50 € /Ud.



\* Realiza tus pedidos con 5 días de antelación \*