



HERMANOS TORRES

EN CASA



¡ Este año, más que nunca!
QUEREMOS ESTAR A TU LADO



Por eso hemos preparado
tres opciones de menú con:

*Aperitivo,
primer y segundo plato y sus toppings,
postre y la Joya de chocolate.*

Incluye una botella maridada con el menú
y una botellita de agua de Vilajuïga.

| cada menú es para 2 personas |

MENÚ TRADICIÓN

Precio por persona 80€ (mín. 2 personas*)

*LA CAJA TRADICIÓN (160€)

APERITIVO
de bienvenida

...

SALMÓN KVITSOY
'de Arrom'

en sal de cítricos, caviar de algas y verduras fondantes

...

CANELONES
de la abuela Catalina con trufa y foie gras

...

LEMON PIE
con jengibre y merengue tostado

...

La Joya de chocolate

Maridado con

Vino Blanco (incluye 1 botella) Edetana blanco 2018

D.O.Terra Alta. Garnacha blanca, Viognier)

Agua de Vilajuïga (incluye 1 botellita)



MENÚ EVOLUCIÓN

Precio por persona 75€ (mín. 2 personas*)

*LA CAJA EVOLUCIÓN (150€)

APERITIVO
de bienvenida

...

CREMA DE CEBOLLA DE FUENTES
*con pan crujiente, dados de jamón ibérico
y trufa de invierno*

...

BACALAO 'El Barquero' EN SU ESENCIA
con pimienta del piquillo cristal y hebras

...

BABA AL RON
*con fruta de la pasión,
mango y chantilly de vainilla*

...

La Joya de chocolate

Maridado con

Vino Tinto (incluye 1 botella) Orto 2018

D.O.Montsant (Cariñena, Garnacha, Tempranillo, Picapoll tinto)

Agua de Vilajuïga (incluye 1 botellita)



SS
MENÚ **IBÉRICO** FISAN
1920

Precio por persona 62€ (mín. 2 personas*)

*LA CAJA IBÉRICO (124€)

JAMÓN
IBÉRICO FISAN

cortado a mano

...

APERITIVO

de bienvenida

...

ENSALADA DE PRESA IBÉRICA

*piñones verdes, calabaza y
vinagreta de mostaza antigua*

...

CARRILERA IBÉRICA LACADA

con castaña, cebollas platillo y patatitas glaseadas

...

LA ERA

de chocolate

...

La Joya de chocolate

Maridado con

Vino Tinto (incluye 1 botella) **Dido 2018**

D.O.Montsant (Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Agua de Vilajuïga (incluye 1 botellita)





LA CAJA

medidas 35cm x 39cm x 10cm

Interior

2 aperitivos.

2 primer plato.

2 segundo plato.

4 bombones.

1 botella de vino tinto o blanco.

1 botellita de agua de Vilajuiga.

1 pinzas *para poder dar el toque final*.

1 minuta con el menú, firmada por los hermanos Torres, con uncódigo Qr con el que podrás descargar un vídeo de los Hermanos explicando las instrucciones de preparación.

¡Enhorabuena!
Te han regalado un menú
TRADICIÓN
para dos personas

Menú

APERITIVO
de bienvenida

...
SALMÓN KVITSOY
'de Arrom'
en sal de cítricos, caviar de algas y verduras fondantes

...
CANELONES
de la abuela Catalina con trufa y foie gras

...
LEMÓN PIE
con jengibre y merengue tostado

...
LA JOYA
de Chocolate

Bolegra

Edictana blanco 2018
D.O. Terra Alta.
(Carnacha blanca, Viognier)
Agua de Vilajuïga



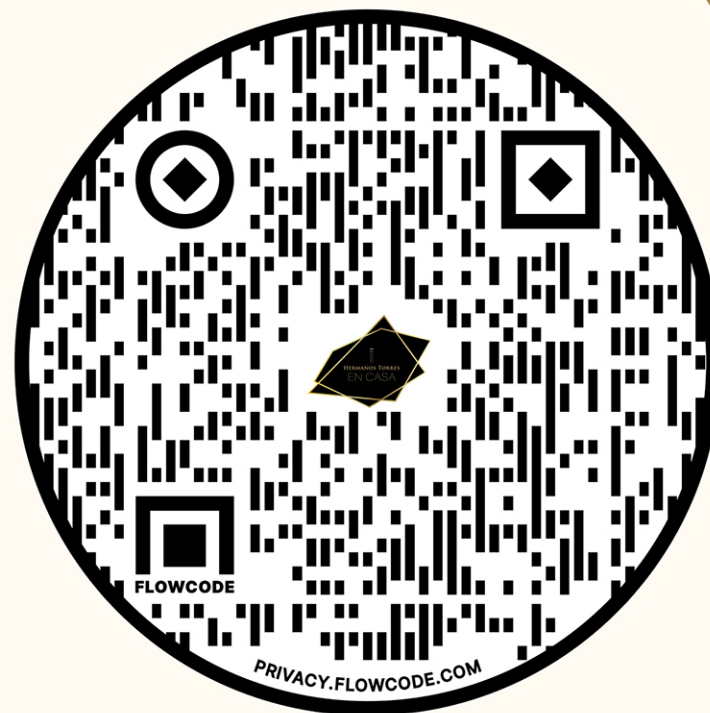
*Esperamos que lo disfrutes
igual que lo hemos hecho nosotros al prepararlo.*

¡Este año, más que nunca!
QUEREMOS ESTAR A TULADO

■ SAIA y Hermanos Torres recomiendan consumir los menús adquiridos el mismo día de la recepción. En caso de no poder consumirlo el mismo día se debe mantener refrigerado en la nevera y consumirlo antes de las 48 horas de la salida de COCINA. Consulte en la etiqueta exterior de la caja.

■ SAIA colabora con COCINA Hermanos Torres para asegurar el cumplimiento de la normativa vigente en seguridad alimentaria. En cumplimiento del Reglamento (UE) Nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Consulte nuestra web si desea más información al respecto. www.cocinahermanostorres.com

LA MINUTA



| para más información |

 934 100 020

 info@cocinahermanostorres.com

GRACIAS