HERMANOS TORRES

EN CASA

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

HERMANOS TORRES
EN CASA

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 pimiento 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)*

MENÚ

MONTANERA

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

***LA CAJA MONTANERA** *(150€)*

Jamón de Bellota Alta Gastronomía FISAN
Añada 2016
cortado a mano

...

APERITIVO
de bienvenida

...

ENSALADA DE PRESA DE BELLOTA
piñones verdes, calabaza y
vinagreta de mostaza antigua

...

MELOSO DE CARRILLERA
DE BELLOTA LACADA
con cebollas platillo y patatas primor 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 Vilajuïga.
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.

LA MINUTA

¡ 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 fundantes

...

CANELONES
de la abuela Catalina con trufa y foie gras

...

LEMON PIE
con jengibre y merengue tostado

...

LA JOYA
de Chocolate

Bodega

Edetana blanco 2018
D.O. Terra Alta.
(Garnacha 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 TU LADO

- **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**

| para más información |

934 100 020

info@cocinahermanostorres.com

GRACIAS