



MENÚ DE  
*Navidad*

ENTRANTES Y SUGERENCIAS

Selección de productos ibéricos de bellota Cigueña Negra  
Degustación de quesos nacionales y de importación  
Patés variados de elaboración artesana  
Micuit de pato elaborado en casa  
Salmón marinado casero y salmón ahumado al corte  
Variedad de tablas (ibéricos, quesos, patés, fiambres selectos)  
Croquetas selectas

NUESTRAS CARNES SELECTAS

Cortes premium de Retwagyu y Angus Cigueña Negra  
Chuletón de vaca madurado 60 días  
Corderos lechales y cabritos  
Lechones D.O Segovia  
Piezas de carne rellenas (ternera, cerdo, pollo, cordero y pavo)  
Surtido extensos de aves de corral (pollos pageses d'Eivissa, capones, pavitas, etc...)



## PLATOS COCINADOS GOURMET RECIÉN HECHOS ¡PREOCÚPATE SOLO DE CALENTARLOS!

Fondo de arroz caldoso con 1/2 bogavante y sepia (26.90€/ración)

Canelón imperial de carne, trufa, foie y queso rallado 3 unidades  
(18€/ración)

1 Pierna de cordero lechal deshuesado y rellena (39,50€/kg)  
(cordero deshuesado y relleno de carne picada, verduras, setas y  
piñones)

1/4 de cochinillo asado crujiente por fuera, tierno por dentro (49€/2  
raciones)

Rulada de capón (35€/kg)  
(1/2 capón deshuesado y relleno de carne picada de pavo, carne picada  
de cerdo duroc, foie, piñones, higos, pasas, albaricoques y ciruelas)

1/2 Pato asado crujiente (18€/1-2 raciones)

1 Presa de ibérico de bellota asada (18€/1-2 raciones)

## Y... DE ACOMPAÑAMIENTO...

Pack completo de puré de patata ratte trufado, verduras al vapor  
y concentrado de jugo de carne (8€/RAC)



## CÓMO CALENTAR TU PLATO

### ARROZ CALDOSO CON 1/2 BOGAVANTE Y SEPIA

Descongelar el producto y posteriormente llevar a ebullición, una vez hirviendo añadir 90 gramos de arroz

### CANELÓN IMPERIAL DE CARNE, TRUFA, FOIE Y QUESO RALLADO

Precalentar el horno a 180°, sacar el producto de la tarrina, colocarlo en la bandeja y por último, gratinarlo durante 7 minutos aproximadamente

### PIERNA DE CORDERO LECHAL DESHUESADO Y RELLENO

Precalentar el horno a 180°, sacar el producto de la bolsa y loncharlo. A continuación, colocarlo en el recipiente junto a la salsa y por último, hornearlo durante 10 minutos aproximadamente

### 1/4 DE COCHINILLO ASADO CRUJIENTE

Precalentar el horno a 200°, sacar el producto de la bolsa, colocarlo en el recipiente con la piel hacia arriba (verter la salsa en el fondo del recipiente y no por encima del producto) A continuación, cocinarlo durante 20 minutos aproximadamente \*producto cocinado a baja temperatura

### RULADA DE CAPÓN

Precalentar el horno a 180°, sacar el producto de la bolsa y lincharlo. A continuación, colocarlo en el recipiente junto con la salsa y por último, hornearlo durante 10 minutos

### PATO ASADO CRUJIENTE

Precalentar el horno a 200°, sacar el producto de la bolsa, colocarlo en el recipiente con la piel hacia arriba (verter la salsa en el fondo del recipiente y no por encima del producto) A continuación, cocinarlo durante 25 minutos aproximadamente

### PRESA DE IBÉRICO DE BELLOTA ASADA

Precalentar el horno a 200°, sacar el producto de la bolsa, colocarlo en el recipiente con la piel hacia arriba (verter la salsa en el fondo del recipiente y no por encima del producto) A continuación, cocinarlo durante 25 minutos aproximadamente



## CÓMO HAGO MI PEDIDO

 Realiza tu pedido por WhatsApp cómodamente desde casa indicándonos dónde lo recogerás: Carnicería de San Antonio, Carnicería de Ibiza (Mercat Nou) o Almacén/Carnicería de San Lorenzo (Venda de Balafia de Baix)

 **+34 620 168 200**

## RECUERDA

Todos nuestros platos están cocinados con materias primas frescas de primera calidad sin conservantes ni aditivos cocinados con  
**ACEITE VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO CIGÜEÑA NEGRA**

\*\*Si usted es alérgico algún producto pregunte a nuestro personal (le informarán detalladamente)

*¡Felices fiestas!*

Almacén Sant Loreno: Venda de Balafia de Baix, 25 - Tel: 971 32 52 04

Ibiza: Mercat Nou puestos 79 y 88 - Tel: 971 30 19 15

San Antonio: C. Rosell, 16 - Tel: 971 34 10 87

[www.carnesmarch.com/](http://www.carnesmarch.com/) [carnesmarch@gmail.com](mailto:carnesmarch@gmail.com)

DESDE 1965  
**Carnes  
march**