



MENÚ DE NAVIDAD 2025





Aperitivos y entrantes

- | | | |
|----|--|---------|
| 01 | Crema de Marisco
(400 g.) | 5,95 € |
| 02 | Sopa de Marisco
(400 g.) | 5,95 € |
| 03 | Piquillos Rellenos de Gambas y Espinacas al Ajillo
con su Salsa Cremosa
(3 ud.) | 6,50 € |
| 04 | Mollejas de Ternera a la Zamorana
(300 g.) | 8,50 € |
| 05 | Pata de Pulpo sobre Parmentier de Patata Trufada,
Aceite de Pimentón y Ajo Tostado
(pata 125 g. + acompañamiento) | 11,50 € |
| 06 | Boletus Guisados a la Miel con Foie de Lechazo
(200 g.) | 10,00 € |

08



09



Carnes

08 Solomillo de Cerdo con Salsa de Hongos y Trufa, 9,50 €
Patatas y Boletus con Espárragos Trigueros

09 Carrillera de Ternera al Pedro Ximénez con sus Uvas 10,50 €
Pasas, Patata Parisina Asada y Pimientos del Padrón

10



10 Rulo de Rabo de Toro Desmigado con Atado de 14,50 €
Panceta y Verduritas y Patata Parisina

11



11 Paletilla de Cordero Lechal Asada al Estilo Tradicional 24,00 €
con Patata Panadera y Pimientos del Padrón

12



Pescados

12 Lomo de Bacalao con Salsa de Naranja y Miel, 12,00 €
Patatas Pochadas y Piñones Tostados

13 Lomo de Rape con Salsa Romescu, Langostinos 18,00 €
Salteados y Patatas Torneadas



14 Suprema de Rodaballo con Cigala al Horno 24,00 €
y Vinagreta de Naranja Amarga, Piñones y Ciruelas

14





De Luz

Condiciones generales

Pedido mínimo 50€

La fecha límite de recepción de pedidos será el día 13 de diciembre (pedidos para Nochebuena, Navidad, Nochevieja y Año Nuevo).

Los días de recogida serán el 24 de diciembre (Nochebuena y Navidad) y 31 de diciembre (Nochevieja y Año Nuevo).

El horario de recogida serán los días 24 y 31 de 08:00 a 14:00 en nuestras instalaciones.

El menú se entregará en frío para que el Cliente proceda a su regeneración.

El método de pago será en efectivo o tarjeta.

Precios 10% IVA incluido.

www.cateringdeluz.es



Contacto

Catering de Luz
Polígono Industrial La Hiniesta Ampliación
Calle El Labrador – Parcela E6
49024 Zamora

info@cateringdeluz.es

980 533 882

