

ENTRADAS-RACIONES

RACIONES Y PICOTEOS TÍPICOS DE ESPAÑA
PARA COMPARTIR

- Tortilla de patatas con/sin cebolla.
RACIÓN 8.000.- (3 - 4 PAX)
- Ensaladilla rusa.
RACIÓN 6.000.- (2 - 3 PAX)
- Ensaladilla rusa con mariscos.
RACIÓN 8.000.- (2- 3 PAX)
- Croquetas de jamón.
RACIÓN 6.000.- (8 UDS)
- Croquetas de marisco.
RACIÓN 8.000.- (8 UDS)
- Huevos estrellados con camarón o jamón
RACIÓN 9.000.- (2 - 3 PAX)
- Revuelto dorado de pescado y papas hilo.
RACIÓN 8.000.- (2 - 3 PAX)
- Mejillón tigre apanado (Cholla)
RACIÓN 6.000.- (8 UDS)
- Calamar/jibia rebozado a la Andaluza.
RACIÓN 7.000.- (2 PAX)
- Carne de ternera en salsa.
RACIÓN 7.000.- (2 PAX)
- Albondigas a la Española.
RACIÓN 7.000.- (2 PAX)
- Patatas brava.
RACIÓN 5.000.- (2 PAX)



Cocina Española

DELIVERY ESPECIALIDADES

INDIVIDUAL - FAMILIAR

- PAELLA MARISCOS C/POLLO.
(ARROZ CALDOSO + 1000 POR RACION)
RACION 10.500.-
FAMILIAR 6 PAX 52.000.-
- PAELLA CARNE - VERDURA.
RACION 8.500.-
FAMILIAR 6 PAX 42.000.-
- CREMA DE MARISCOS.
RACION 4.000.-
FAMILIAR 4 PAX 14.000.-
- SAN JACOBO - CACHOPO ESPAÑOL.
FAMILIAR 2-3 PAX 18.000.-
- COCIDO MADRILEÑO.
FAMILIAR 4 PAX 25.000.-
- GAZPACHO ANDALUZ.
FAMILIAR 1000 ML 7.500.-
- CONSOME DE CARNE.
FAMILIAR 1.000 ML 9.000.-



TAPAS

TAPEO INDIVIDUAL

- Tortilla de patatas con/sin cebolla.
TAPA 2.500.-
- Ensaladilla rusa.
TAPA 2.000.-
- Ensaladilla rusa con mariscos.
TAPA 3.500.-
- Croquetas de jamón.
1/2 RACIÓN 4.000.-
- Croquetas de marisco.
1/2 RACIÓN 5.000.-
- Mejillón tigre apanado (Cholga)
1/2 RACIÓN 3.500.-
- Carne de ternera en salsa.
TAPA 4.000.-
- Albondigas a la Española.
TAPA 4.000.-
- Patatas brava.
TAPA 3.000.-
- Gazpacho Andaluz.
VASO 200 ML 2.000.-
- Consome de carne.
VASO 200 ML. 2.500.-

Food Spain Gourmet



- Tortilla de patatas pochadas a fuego lento, cebolla caramelizada (Puede pedirla CON o SIN cebolla), batido de huevos de campo y sellada en sartén con aceite de oliva virgen. Se recomienda comer a media cocción.

- Ensaladilla rusa, papas cocidas, huevo cocido, aceituna rellena, zanahoria, atún, guisantes, mayonesa casera y pimiento rojo.

- Ensaladilla rusa de mariscos, papas cocidas, huevo cocido, zanahoria, atún, camarón, gamba, chorito, mayonesa casera, alcaparra/pepinillo, aceituna rellena anchoa, decorada con pimiento rojo y gambas.

- Croquetas de fina bechamel con jamón serrano o mariscos, envoltura de pan rallado y huevo, y fritura a baja cocción.

- Huevos rotos estilo Lucio de Madrid, aderezados con camarones al pil-pil (ajillo) con aceite de oliva, azafrán y un toque de picante chileno.

- Revuelto de pescado (merluza o congrio) con cebolla caramelizada al vino dulce, cebollín, mezcladas con papas hilo crujientes bañadas en huevo revuelto, un toque de cilantro y aceitunas negras.

- Mejillón tigre, carne de cholga o chorito, con huevo duro picado, bechamel, taquitos de camarón, apanado y frito a baja temperatura.

- Anillas finas de calamar, trozos de jibia, chipirón o de sepia, según mercado, en rebozado-apanado típico Español, a la andaluza con harina de trigo y pan rallado, fritos en aceite y con toque de cítricos

- Carne/Albondigas en salsa, carne de res primera calidad con salsa a la española, zanahoria, cebolla, salsa de tomate con reducción de vino, azafrán, pimentón de la vera, pimiento rojo, todo cocido con caldo de carne y una emulsión-reducción con vino blanco/tinto.

- Patatas brava, papas a media cocción y fritura final con típica salsa brava picante Madrileña con pimentón de la vera dulce y picante.

- Gazpacho, bebida exquisita y refrescante, tomate pera, tomate concentrado, cebolla, ajo, pimentón, hielo picado y otras verduras de temporada, se bebe frío con huevo picado y tacos de jamón ibérico..

- Consomé, exquisito caldo elaborado con variedad de carnes y verduras en una cocción lenta controlada de 4 horas, sabor autentico a campo. Se acompaña de entrante con el cocido Madrileño.

- Crema de marisco, fumet aderezado con variedad de pescados y mariscos, textura de crema con sabor a mar, cholga, ostión, calamar, camarón, mejillón, taco de pescado de temporada, azafrán y un reducción de vino dulce blanco Harvest

- Cocido Madrileño, plato típico de comida familiar, caldo de consome, carne de osobuco, costillar, sobre costilla, pollo, magro de cerdo, tocino, chorizo entero, garbanzos, patata cocida, zanahoria y verduras, plato completo y abundante.

- San Jacobo - Cachopo, carne de ternera de calidad de gran tamaño, dos capas, relleno de jamón serrano y queso que se funde, apanado con huevo y frito acompañado de pimientos del piquillo rojos en aceite de oliva o espárrago verde.

- Paella, plato de referencia de España, de mariscos con pollo, sofrito de pimiento rojo, ajo y cebolla con pollo deshuesado, jibia o calamar, ostión, choritos sin concha, camarón pelado, camarón especial pelado tamaño grande, tomate concentrado, ñora, azafrán, pimentón, arroz bomba especial, condimento de paella, fumet de pescado y mariscos, adornado con mariscos. Puede ser arroz caldoso (sobreprecio) o seco según gustos. Pide cualquier paella en versión arroz caldoso

- Paella de carne-verduras, plato de referencia de España, sofrito de pimiento rojo y verde, judía verde, ajo y cebolla con pollo deshuesado, carne de cerdo pulpa, costillar de ternera, tomate concentrado, ñora, azafrán, pimentón, arroz bomba especial, condimento de paella, caldo de carne y verduras, adornado con guisantes y pimiento del piquillo rojo. Pide cualquier paella en versión arroz caldoso

- La elaboración esta sujeta a los productos frescos de mercado pudiendo sufrir modificaciones y/o no poder realizar la comida, favor de encargar y confirmar pedidos.

Precios No incluyen DELIVERY. - HAGA SUS PEDIDOS CON ANTELACIÓN - POR ENCARGO

+56 9 000000000

Sabores de España en tu mesa

*Food Spain
Gourmet*

Cocina Española DELIVERY

**Comida por ENCARGO elaborada
con ingredientes frescos,
naturales y de primera calidad.**



+56 9 00000000

Sabores de España en tu mesa

Food Spain Gourmet

Cocina Española DELIVERY

Comida por ENCARGO elaborada
con ingredientes frescos,
naturales y de primera calidad.



WhatsApp

+56 9 000000000

- Tortilla de patatas pochadas con cebolla caramelizada (Con o Sin cebolla), batido de huevos y sellada en sartén. Se recomienda comer a media cocción.
- Ensaladilla rusa, de papas cocidas, huevo cocido, aceituna rellena, zanahoria, atún, guisantes, mayonesa casera y pimiento rojo.
- Ensaladilla rusa de mariscos, papas cocidas, huevo cocido, zanahoria, atún, camarón, gamba, chorito, mayonesa casera, alcaparra/pepinillo, aceituna rellena anchoa, decorada con pimiento rojo y gambas..
- Croquetas de fina bechamel con jamón serrano o mariscos, envoltura de pan rallado y huevo, y fritura a baja cocción.
- Huevos rotos estilo Lucio de Madrid, aderezados con camarones al pil pil (ajillo) con aceite de oliva, azafrán y un toque de picante chileno.
- Revuelto de pescado (merluza o congrio) con cebolla caramelizada al vino dulce, cebollín, mezcladas con papas hilo crujientes bañadas en huevo revuelto, un toque de cilantro y aceitunas negras.
- Mejillón tigre, carne de cholga o chorito, con huevo duro picado, bechamel, taquitos de camarón, apanado y frito a baja temperatura.
- Carne/Albondigas en salsa, carne de res primera calidad con salsa a la española, zanahoria, cebolla, salsa de tomate con reducción de vino, azafrán, pimentón de la vera, pimiento rojo, todo cocido con caldo y una emulsión-reducción con vino blanco.
- Patatas brava, papas a media cocción y fritura final con típica salsa brava picante Madrileña con pimentón de la vera dulce y picante.
- Gazpacho, bebida exquisita y refrescante, tomate pera, tomate concentrado, cebolla, ajo, pimentón, hielo picado y otras verduras de temporada, se bebe frío con huevo picado y tacos de jamón ibérico..
- Consome, exquisito caldo elaborado con variedad de carnes y verduras en una cocción lenta controlada de 4 horas, sabor autentico a campo.
- Crema de marisco, fummet aderezado con variedad de pescados y mariscos, textura de crema con sabor a mar, cholga, ostión, calamar, camarón, mejillón, taco de pescado de temporada, azafrán y un reducción de vino dulce blanco Harvest
- Cocido Madrileño, plato típico de comida familiar, caldo de cosnome, carne de osobuco, costillar, sobre costilla, pollo, magro de cerdo, tocino, chorizo entero, garbanzos, patata cocida, zanahoria y verduras, plato completo y abundante.
- San Jacobo - Cachopo, carne de ternera de calidad de gran tamaño, dos capas, relleno de jamón serrano y queso que se funde, apanado con huevo y frito acompañado de pimientos del piquillo rojos en aceite de oliva o espárrago verde.
- Paella, plato de referencia de España, de mariscos con pollo, sofrito de pimiento rojo, ajo y cebolla con pollo deshuesado, jibia o calamar, ostión, choritos sin concha, camarón pelado, camarón especial pelado tamaño grande, tomate concentrado, ñora, azafrán, pimentón, arroz bomba especial, condimento de paella, fummet de pescado y mariscos, adornado con mariscos. Puede ser arroz caldoso (sobreprecio) o seco según gustos. Pide cualquier paella en versión arroz caldoso
- Paella de carne-verduras, plato de referencia de España, sofrito de pimiento rojo y verde, judía verde, ajo y cebolla con pollo deshuesado, carne de cerdo pulpa, costillar de ternera, tomate concentrado, ñora, azafrán, pimentón, arroz bomba especial, condimento de paella, caldo de carne y verduras, adornado con guisantes y pimiento del piquillo rojo. Pide cualquier paella en versión arroz caldoso
- La elaboración esta sujeta a los productos frescos de mercado pudiendo sufrir modificaciones y/o no poder realizar la comida, favor de encargar y confirmar pedidos.
- Precios No incluyen DELIVERY. - HAGA SUS PEDIDOS CON ANTELACIÓN - POR ENCARGO

RESERVAS Y PEDIDOS :

+56 9 00000000

