



# Sabores de **España** en tu mesa



*Food Spain Gourmet*

*Carta de Raciones, Entrantes y Tapas*

*DELIVERY – POR ENCARGO – HAZ TUS PEDIDOS + 56 9 0000000*



**TORTILLA DE PATATAS \$ 8.000**



**ENSALADILLA RUSA \$ 6.000**



**ENSALADILLA MARISCOS \$ 8.000**



**CROQUETAS DE JAMON \$ 6.000**



**CROQUETAS DE MARISCO \$ 8.000**



**HUEVOS-PAPAS-CAMARON \$ 9.000**



**PESCADO DORADO \$ 8.000**



**CHORITO APINADO \$ 6.000**



**CALAMAR-JIBIA ANDALUZA \$ 7.000**



**CARNE DE RES EN SALSA \$ 7.000**



**ALBONDIGAS A LA ESPAÑOLA \$ 7.000**



**PATATAS EN SALSA BRAVA \$ 5.000**



**GAZPACHO ANDALUZ \$ 2.000**



**CONSUME DE CARNE \$ 2.500**



**CREMA DE MARISCOS \$ 4.000**



**CACHOPO FAMILIAR \$18.000**



**COCIDO MADRILEÑO 3-4 PAX \$ 25.000**



**ARROZ CALDOSO DE MARISCOS \$11.500**



**HUEVOS ROTOS CON JAMON \$ 9.000**



**PAELLA DE CARNE Y VERDURA \$ 8.500**



**PAELLA DE MARISCOS \$ 10.500**



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

- *Tortilla de patatas pochadas a fuego lento, cebolla caramelizada Puede pedirse (CON o SIN cebolla), batido de huevos y sellada en sartén con aceite de oliva virgen. Se recomienda comer a media cocción. **RACION PARA 3-4 COMENSALES***
- *Ensaladilla rusa, papas cocidas, huevo cocido, aceituna rellena, zanahoria, atún, guisantes, mayonesa casera y pimiento rojo. **RACION PARA 2-3 COMENSALES***
- *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. **RACION PARA 2-3 COMENSALES***
- *Croquetas de fina bechamel con jamón serrano, envoltura de pan rallado y huevo, y fritura a baja cocción. **RACION 8 UDS***
- *Croquetas de fina bechamel con mariscos, envoltura de pan rallado y huevo, y fritura a baja cocción. **RACION 8 UDS***
- *Huevos rotos estilo Lucio de Madrid, aderezados con camarones al pil pil (ajillo) o con jamon serrano, con aceite de oliva, azafrán y un toque de picante chileno. **RACION PARA 2-3 COMENSALES***
- *Revuelto de pescado (merluza-reineta-congrio/según mercado) con cebolla caramelizada al vino dulce Harvest, cebollín, mezcladas con papas hilo crujientes bañadas en huevo de campo revueltos, un toque de cilantro y aceitunas negras. **RACION PARA 2-3 COMENSALES***
- *Mejillón tigre, carne de cholga o chorito, con huevo duro picado, bechamel, taquitos de camarón y otros mariscos, apanado y frito a baja temperatura. **RACION 8 UDS***
- *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 **RACION PARA 2 COMENSALES***
- *Carne/Albondigas en salsa, carne de res o albondigas de 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. **RACION 2 COMENSALES***
- *Patatas brava, papas a media cocción y fritura final con típica salsa brava picante Madrileña con pimentón de la vera dulce y picante. **RACION 2 COMENSALES***
- *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. **RACION INDIVIDUAL 200 ML.***
- *Consome, 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. **RACION INDIVIDUAL 200 ML***
- *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 **RACION INDIVIDUAL 250 ML***
- *Cocido Madrileño, plato típico de comida familiar, caldo de cosnome, carne de osobuco, costilla o asado de tira, sobre costilla, pollo, magro de cerdo, tocino, chorizo entero, garbanzos, patata cocida, zanahoria y verduras, plato completo y abundante Se acompaña con caldo especial del cocido. **RACION FAMILIAR COMPLETA PARA 3-4 COMENSALES***
- *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. **RACION FAMILIAR COMPLETA PARA 3 COMENSALES***
- *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. **RACION INDIVIDUAL - Pida cualquier paella en versión arroz caldoso (ARROZ CALDOSO DE MARISCO) (CALDO ADICIONAL POR PAX)***
- *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.*

**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 costos de entrega DELIVERY.**

**HAGA SUS PEDIDOS CON ANTELACIÓN – SOLO POR ENCARGO.**

**WhatsApp + 56 9 00000000**

**DELIVERY – POR ENCARGO – HAZ TUS PEDIDOS + 56 9 0000000**



# Sabores de **España** en tu mesa



*Food Spain Gourmet*

*Carta de Raciones, Entrantes y Tapas*

*DELIVERY – POR ENCARGO – HAZ TUS PEDIDOS + 56 9 0000000*

## 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.-

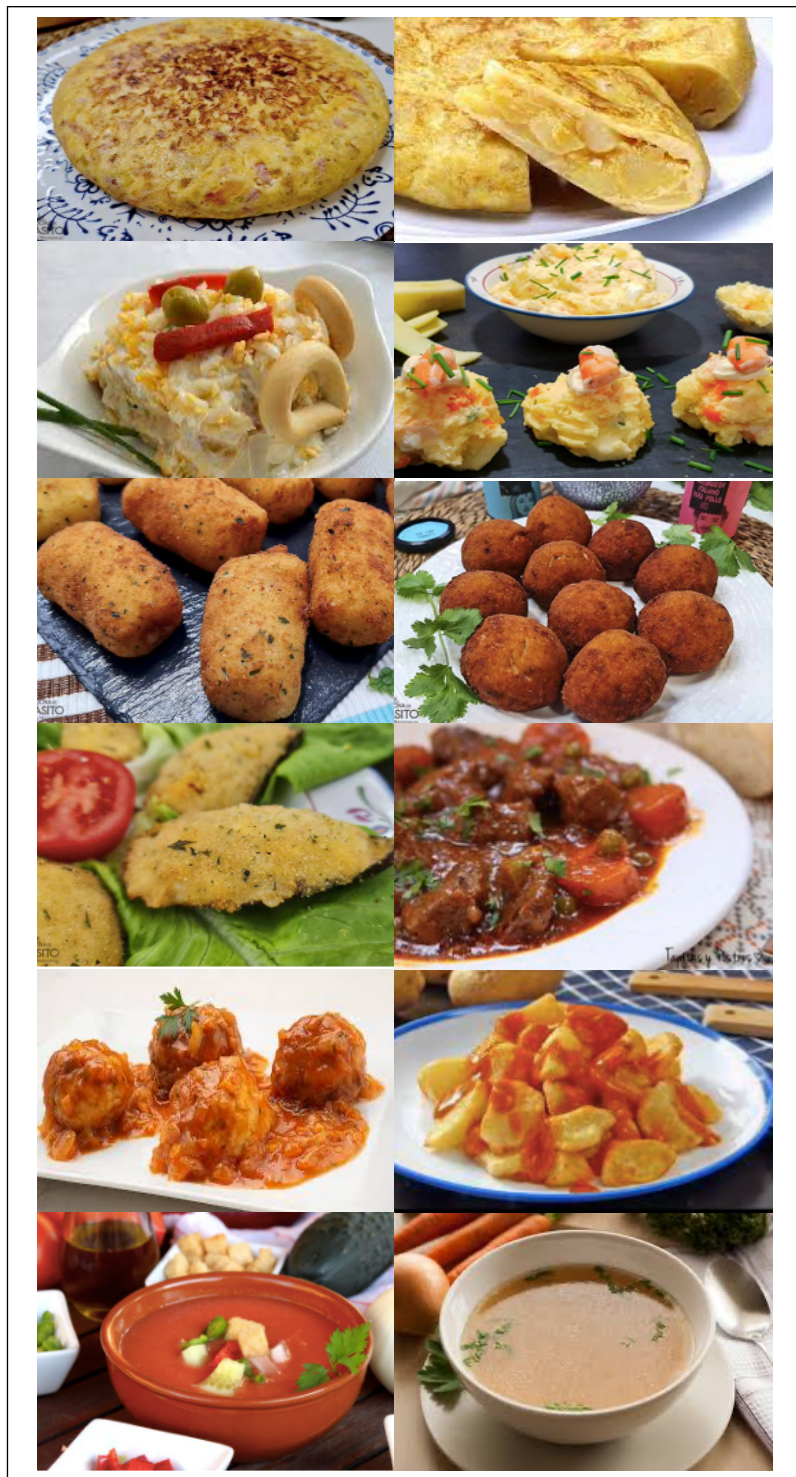




## RACIONES

### RACIONES Y PICOTEOS TÍPICOS DE ESPAÑA PARA COMPARTIR

- Tortilla de patatas con/sin cebolla.  
RACION 8.000.- (3-4 PAX)
- Ensaladilla rusa.  
RACION 6.000.- (2-3 PAX)
- Ensaladilla rusa con mariscos.  
RACION 8.000.- (2-3 PAX)
- Croquetas de jamón.  
RACION 6.000.- 8 UDS
- Croquetas de marisco.  
RACION 8.000.- 8 UDS
- Mejillón tigre apanado (Cholga)  
RACION 6.000.- 8 UDS
- Carne de ternera en salsa.  
RACION 7.000.- 2 PAX
- Albondigas a la Española.  
RACION 7.000.- 2 PAX
- Patatas brava.  
RACION 5.000.- 2 PAX
- Gazpacho Andaluz.  
VASO 1000 ML 7.500.- 1 LT. 4 PAX
- Consome de carne.  
VASO 1000 ML. 9.000.- 1 LT. 4 PAX



## RACIONES - ESPECIALIDADES

RACIONES Y PICOTEOS TÍPICOS DE ESPAÑA PARA COMPARTIR

- Huevos estrellados con camarón.  
RACION 9.000.- (2-3 PAX)
- Huevos estrellados con jamón.  
RACION 9.000.- (2-3 PAX)
- Revuelto dorado de pescado y papas hilo.  
RACION 8.000.- (2-3 PAX)
- Calamar/jibia rebozado a la Andaluza.  
RACIÓN 7.000.- (2 PAX)

### ESPECIALIDADES

- PAELLA MARISCOS C/POLLO.  
RACIÓN 10.500.-  
FAMILIAR 6 PAX 52.000.-
- PAELLA CARNE - VERDURA  
RACIÓN 8.500.-  
FAMILIAR 6 PAX 42.000.-
- CREMA DE MARISCOS.  
RACION 250 ML 4.000.-  
FAMILIAR 1000 ML 14.000.-
- SAN JACOBO - CACHOPO ESPAÑOL.  
FAMILIAR 2-3 PAX 18.000.-
- COCIDO MADRILEÑO.  
FAMILIAR 4 PAX 25.000.-
- CALDO PARA ARROZ CALDOSO  
SUPLEMENTO INDIVIDUAL 1.000.-







- *Tortilla de patatas (CON cebolla) pochadas a fuego lento, cebolla caramelizada, batido de huevos y sellada en sartén con aceite de oliva virgen. Se recomienda comer a media cocción. **RACION PARA 3-4 COMENSALES, ( TAPA )***



- *Tortilla de patatas pochadas a fuego lento, (SIN cebolla), batido de huevos y sellada en sartén con aceite de oliva virgen. Se recomienda comer a media cocción. **RACION PARA 3-4 COMENSALES, ( TAPA )***



- *Ensaladilla rusa, papas cocidas, huevo cocido, aceituna rellena, zanahoria, atún, guisantes, mayonesa casera y pimiento rojo. **RACION PARA 2-3 COMENSALES, ( TAPA )***



- *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. **RACION PARA 2-3 COMENSALES, ( TAPA )***



- *Croquetas de fina bechamel con jamón serrano, envoltura de pan rallado y huevo, y fritura a baja cocción. **RACION 8 UDS, ( TAPA )***
-





- *Croquetas de fina bechamel con mariscos, envoltura de pan rallado y huevo, y fritura a baja cocción. **RACION 8 UDS, ( TAPA)***



- *Huevos rotos estilo Lucio de Madrid, aderezados con camarones al pil pil (ajillo), con aceite de oliva, azafrán y un toque de picante chileno. **RACION PARA 2-3 COMENSALES***



- *Huevos rotos estilo Lucio de Madrid, aderezados con jamon serrano , con aceite de oliva, azafrán y un toque de picante chileno. **RACION PARA 2-3 COMENSALES***



- *Revuelto de pescado (merluza-reineta-congrio/según mercado) con cebolla caramelizada al vino dulce Harvest, cebollín, mezcladas con papas hilo crujientes bañadas en huevo de campo revueltos, un toque de cilantro y aceitunas negras. **RACION PARA 2-3 COMENSALES***



- *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 citricos. **RACION PARA 2 COMENSALES***



- *Mejillón tigre, carne de cholga o chorito, con huevo duro picado, bechamel, taquitos de camarón y otros mariscos, apanado y frito a baja temperatura. **RACION 8 UDS, ( TAPA)***



- *Carne en salsa, carne de res o albondigas de 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. **RACION 2 COMENSALES, ( TAPA)***



- *Albondigas en salsa, carne de res o albondigas de 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. **RACION 2 COMENSALES, (TAPA)***



- *Patatas brava, papas a media cocción y fritura final con típica salsa brava picante Madrileña con pimentón de la vera dulce y picante. **RACION 2 COMENSALES, ( TAPA)***



- *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. **RACION INDIVIDUAL 200 ML – RACION FAMILIAR 1000 ML.***





- *Consome, 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. **RACION INDIVIDUAL 200 ML- RACION FAMILIAR 1000 ML.***



- *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 **RACION INDIVIDUAL 250 ML - RACION FAMILIAR 1000 ML.***



- *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. **RACION FAMILIAR COMPLETA PARA 3 COMENSALES***



- *Cocido Madrileño, plato típico de comida familiar, caldo de cosnome, carne de osobuco, costilla o asado tira, sobre costilla, pollo, magro de cerdo, tocino, chorizo entero, garbanzos, patata cocida, zanahoria y verduras, plato completo y abundante. Se acompaña con caldo de cocido – Caldo de carne especial. **RACION FAMILIAR COMPLETA PARA 3-4 COMENSALES***



- *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. **RACION INDIVIDUAL - RACION FAMILIAR 6 PERSONAS***



- *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. **RACION INDIVIDUAL - RACION FAMILIAR 6 PERSONAS***



- *Arroz caldoso 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. **RACION INDIVIDUAL - RACION FAMILIAR 6 PERSONAS***

## Sabores de **España** en tu mesa



*Food Spain Gourmet*