



L'ESCALETA
EN CASA AT HOME A CASA

www.lescaleta.com

RECEPCIÓN DE PEDIDOS

Correo electrónico:

acasa@lescaleta.com

Página web:

www.lescaleta.com

Teléfono: 96 559 21 00

Horario de atención al cliente de 10:00 a 18:00 h

Los pedidos se podrán realizar hasta las 12:00 A.M de los días 22 29 y 3 de Enero respectivamente.

Días de recogida: 24, 31 de Diciembre y 5 de enero.

Horario de recogida: 12:00 a 14:00 h

Subida Estación del Norte 205
CP 03820 Cocentaina
Alicante

RECEPCIÓN DE PEDIDOS

Correo electrónico:

acasa@lescaleta.com

Página web:

www.lescaleta.com

Teléfono: 96 559 21 00

Horario de atención al cliente de 10:00 a 18:00 h

Los pedidos se podrán realizar hasta las 12:00 A.M de los días 22, 29 y 3 de Enero respectivamente.

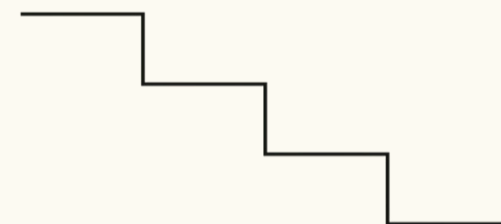
Días de recogida: 24, 31 de Diciembre y 5 de enero.

Horario de recogida: 12:00 a 14:00 h

Subida Estación del Norte 205
CP 03820 Cocentaina
Alicante

L'ESCALETA
EN CASA AT HOME A CASA

www.lescaleta.com



MENÚ RECOMENDADO

Brandada de bacalao, sus pieles crujientes,
olivada y piñones tostados.

Royal de cangrejo azul y mayonesa de sriracha

Canelón trufado de pollo rustido
y bechamel ligera

...

Tataki de salmón marinado,
ensalada de cebolletas y brotes.

O

Magret de pato braseado,
salteado de manzanas y foïe glaseado.

...

Mousse de chocolate, crema de vainilla,
brownie y avellanas.

O

Tarta de queso casera coulis
con frutos rojos.

37,50€



APERITIVOS

POR PIEZAS

- Nuestro pepito de ternera con trufa negra, (mollejas de ternera salteadas en pan de cristal) 6,50€
- Brandada de bacalao, sus pieles crujientes, olivada y piñones tostados. 5,50€
- Royal de cangrejo azul y mayonesa de sriracha. 6,00€
- Canelón trufado de pollo rustido y bechamel 5,00€

POR RACIONES

- Terrina de foïe gras casera, guamiciones dulces (75 gr. de foïe) 16,00€
- Roast beef braseado al horno, aliño de mostaza y mayonesa trufada. 16,00€
- Pericana de la casa 9,00€
- Turrón de foïe, velo moscatel y uvas pasas (150gr.) 15,00€
- Tartar de salmón y guacamole casero (200gr,) 12,50€
- Calamar al horno, emulsión cítrica y ajos tostados. 15,00€
- Almejas a la marinera con alcachofitas frescas 16,50€
- Croquetas madre de carne y jamón (16 piezas) 15,00€

PESCADOS

- Filete de escorpa, curry rojo y holandesa de hinojos. 14,00€
- Tataki de salmón marinado, ensalada de cebolletas y brotes. 15,00€
- Rodaballo asado entero a la brasa, pil pil y su jugo (pieza de 1.2 Kg. 4 raciones). 39,00€

CARNES

- Carré asado de cerdo ibérico trufado, terrina de manzana. 16,00€
- Cochinillo asado al horno con peras glaseadas ½ cochinillo (3 a 4 raciones) 70,00€
cochinillo entero (6 a 8 raciones) 110,00€
- Paletilla de cordero lechal al chilindrón, 500 gr. (1/2 raciones) 30,00€
- Magret de pato braseado, salteado de manzanas y foïe glaseado, 200 gr. 15,00€
- Tira de asado de Angus glaseada, chalotas y parmentier (2,5Kg, 4 a 6 raciones) 55,00€

POSTRES

- Crema a la vainilla socarraeta 7,75€
- Tarta de limón y merengue tostado 7,75€
- Mousse de chocolate, crema de vainilla. brownie y avellanas 7,75€
- Tarta de queso casera coulis con frutos rojos 7,75€
- Coulant de chocolate negro con contrastes cítricos 7,75€

PIEZAS ENTERAS DE PASTELERIA:

- Trenza de Hojaldre, cabello de ángel y nueces (600 gr.) 17,00€
- Empanada de hojaldre con bonito y pisto 17,00€
- Pan, coca d'Oli de L'Escaleta (235 gr.) 6,00€
- Panettone de chocolate (500 gr.) 25,00€
- Roscón de Reyes relleno de crema pastelera 29,50€
- Roscón de Reyes relleno de Trufa negra 29,50€
- Roscón de Reyes relleno de Trufa Blanca 29,50€
- Roscón de Reyes relleno de Cabello de Ángel 29,50€
- Roscón de Reyes sin relleno 25,00€