



Una navidad diferente

Te preparamos la cena

Relájate y disfruta, con las bandejas, canapés, menús completos y platos a la carta, listos para sentarse a la mesa.

Aquí está la cena

PONEMOS A TU ALCANCE TODOS LOS INGREDIENTES
PARA QUE HAGAS UNA NAVIDAD PERFECTA.

ENCARGA
RECOGE
(Vargas o El Sardinero)
¡¡DISFRUTA!!



La cocina de diferente ya está preparada para las fiestas

Un año más, estaremos a tu disposición para prepararte las cenas y comidas de la Navidad y que sólo tengas que disfrutarlas. Ya sabes como cocinamos en Diferente.

**Estas son todas las opciones que te ofrecemos:
¡deja que cocinemos para ti!**



BANDEJAS Y CANAPÉS

Para abrir boca en ese rato tan delicioso en el que la familia o amigos van llegando: las típicas bandejas con los mejores embutidos y quesos, acompañadas de panecillos artesanos.

Este año, como novedad, ampliamos la colección de canapés con nuevas variedades, a cuál más rico y mejor presentado.

(Las bandejas pueden adquirirse independientemente de los cocinados pero siempre previo encargo)



MENÚS

Al igual que otros años, te proponemos una selección de menús completos para cinco o seis personas, con aperitivos, platos principales, postre y bebida;

TODOS LOS MENÚS incluyen

- Un entrante (salpicón o puding)
- Una bandeja con 300 gr de ibérico (100 gr jamón, 100 gr lomo, 100 gr chorizo)
- Un plato principal (5 o 6 raciones)
- 1 1/2 kg de torrijas caseras
- 1 botella de tinto Ramón Bilbao
- 1 botella de blanco Ramón Bilbao Verdejo



A LA CARTA

Para que puedas diseñar tu propio menú, o como complemento de los que te proponemos, te ofrecemos una amplia variedad de cocinados especiales que se preparan bajo pedido.

¡Reserva con tiempo, no te quedes sin ellos!

- **8 entrantes y raciones a elegir**
- **12 platos principales**

HAZ TU RESERVA A TIEMPO
942 375 077 - 942 281 782

SI LO TIENES CLARO, DINOS
LO QUE QUIERES:
TE LO PONDREMOS EN BANDEJA.
SI PREFIERES QUE TOMEMOS
LA INICIATIVA,
EN DIFERENTE YA SABES LO QUE HAY:
SIEMPRE LO MEJOR,
EN CALIDAD IBÉRICO, RESERVA
O BODEGA



Bandejas



y canapés

Divertidos, sorprendentes, sabrosos, elegantes... Nuestro chef ha dado rienda suelta a su creatividad para que tu mesa sea como la del mejor restaurante.

(Los canapés y bandejas pueden adquirirse independientemente de los cocinados pero siempre previo encargo)

Menús

TODOS LOS MENÚS incluyen

- Un entrante (salpicón o puding)
- Una bandeja con 300 gr de ibérico (100 gr jamón, 100 gr lomo, 100 gr chorizo)
- Un plato principal (5 o 6 raciones)
- 1-1/2 kg de torrijas caseras
- 1 botella de tinto Ramón Bilbao
- 1 botella de blanco Ramón Bilbao Verdejo

PLATOS PRINCIPALES

Cochinillo
Lechazo
Merluza
Solomillo
Entrecot



Puding de cabracho casero



Salpicón de marisco



Lechazo asado de Castilla

UN SELLO DE IDENTIDAD
EN NUESTRA COCINA ES
LA FRESCURA DEL
PRODUCTO COCINADO
CON INGREDIENTES DE
PRIMERA CALIDAD



Cochinillo ibérico asado con guarnición de patatas

Profesionalidad, honestidad y aceite de oliva virgen extra

PROFESIONALIDAD, HONESTIDAD Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN

En nuestra Navidad DIFERENTE ponemos en tu mesa platos para todos los gustos, elaborados con ingredientes naturales, condimentos premium y aceite de oliva virgen extra.



*Merluza del Cantábrico
rellena "Diferente" con langostinos*



*Solomillo al foie con reducción de Pedro Ximénez
con guarnición*

A la carta

Entrantes y raciones “a la carta”

Piña rellena de marisco en salsa cocktail

Salpicón de marisco

Pulpo a la gallega o vinagreta

Caracoles “al estilo de mi suegra”

Pimientos rellenos de centollo y langostinos

Mejillones en “Salsa Diferente”

Crema de marisco al Pernod

Pudding de cabracho casero

AL ESTILO DE MI SUEGRA

Caracoles elaborados con una deliciosa salsa de jamón ibérico y chorizo de Zamora.



*disfruta de una cocina
natural y exquisita*



Rape a la marinera con almejas

CON SABOR MARINERO

En el mercado reservamos lo mejor para llevar a tu mesa todo el sabor del Cantábrico.



Almejas a la marinera o en salsa verde

Platos “a la carta”

Merluza del Cantábrico
rellena “Diferente” con langostinos

Rape a la marinera con almejas

Almejas a la marinera o en salsa verde

Pescados frescos al horno

Cochinillo ibérico asado con guarnición de patatas

Cochinillo asado con guarnición de patatas
(por medios / por enteros)

Lechazo asado de Castilla
(por medios, 3 kg aprox/ por enteros, 6 kg aprox)

Solomillo al foie con reducción de Pedro Ximénez
con guarnición (ración 200 gr)

Carpaccio de buey relleno de foie

Pollo de corral relleno asado

Ternera de los Valles de Esla rellena

Capón asado relleno

Poularda rellena

Pavo asado relleno

Picantón relleno asado
con mermelada de tomate y manzana

Confit de pato con salsa de frutos rojos

Carrilleras de ternera en salsa de vino

Torrijas de navidad

Un encuentro entre moda y tradición

NOSOTROS NOS ENCARGAMOS DE COCINAR POR TI
¡DISFRUTA!



Pulpo a la gallega o vinagreta



Pimientos rellenos de centollo y langostinos

Confit de pato con salsa de frutos rojos



Carrilleras de ternera en salsa de vino



Torrijas de navidad





Una navidad diferente

