

# La Granja

Desde 1961

## CARTA DE PLATOS DE ELABORACIÓN CASERA TARIFA 2020\*

Realice sus pedidos en:



**699 009 528**



**944 63 78 60**



C/Amistad 15, La Arenas, Getxo



pedidos@lagranjaseleccion.es

\* Tarifa P.V.P. salvo errores tipográficos

# ENTRANTES

## Para freír en casa

- Croquetas artesanas:  
Jamón Ibérico, York/Huevo, Chorizo 4,40€/docena  
Lomo, Bacalao, Queso, Hongos 5,20 €/docena
- Croqueta mini/aperitivo 5,20 €/24 Unid.
- Huevos Rellenos (por encargo) 19,50 €/Kg.
- Mejillones Rellenos (por encargo) 22,90 €/Kg.
- Pechugas Villerroy (con besamel) 14,90 €/ Kg.
- San Jacobo 12,50 €/ Kg.



## Ensaladillas

- Rusa 11,90 €/Kg.
- De Bogavante 29,50 €/Kg.
- De Jamón Y Puerros 16,90 €/Kg.
- De Chatka y Piña 16,90 €/Kg.
- Salpicón de Marisco 27,00 €/Kg.
- De Chatka y Gambas 29,50 €/Kg.
- De Pollo y Piña 16,90€/kg

# ENTRANTES

## Varios

- Boquerones 32,00€/kg
- Pudding de Cabracho\* (pieza 850gr/prox) 28,00 €/Kg.
- Volován relleno (crema champiñón y jamón)\*\* 4,20€/kg.
- Tablas surtidas:
  - Ibéricos, embutido y quesos variados a consultar



# VERDURAS

- Menestra de verduras 12,90 €/Kg.
- Berenjenas Rellenas\*\* 18,90 €/Kg.
- Pencas Rellenas de Jamón y Queso 18,90 €/Kg.
- Alcachofas Rellenas 24,90 €/Kg.
- Calabacín rebozado 16,90 €/Kg.
- Pencas rebozadas 16,90 €/Kg.

# PASTAS Y ARROCES

- Macarrones con tomate 12,90 €/Kg.
- Tallarines con Chatka y Gambas 18,90 €/Kg.
- Lasagna de Carne 16,90 €/Kg.
- Canelones de carne\*\* 20,50 €/Kg.
- Fideuá de Pescado y Marisco\*\* 22,50 €/Kg.
- Paella de Carne y Pollo 13,90 €/Kg.
- Paella de Marisco\*\* S/M



# PIMIENTOS RELLENOS

- Rellenos de Carne en salsa 19,80€/Kg.
- Rellenos de Rape y Marisco en salsa 24,90 €/Kg.
- Rellenos de Changurro en salsa \*\* 34,90€/kg.

# PESCADOS

- Chipirones en su tinta 33,50 €/Kg.
- Bacalao al Pil-Pil\*\* 33,00 €/Kg.
- Bacalao a la Vizcaína\*\* 34,50 €/Kg.
- Bacalao albardado con Pimientos del Piquillo\* 33,00 €/Kg.
- Merluza a la Romana 19,80 €/Kg.
- Empanada de Bonito 15,90 €/Kg.
- Lomos de Merluza con Almejas y Langostinos\*\* S/M
- Lomos de Merluza con Gulas\*\* S/M



# CARNES Y CAZA

- Redondo de Ternera en Salsa 20,50 €/Kg.
- Codornices a la Cazadora 5,50€/Unid.
- Roast beef (especial sándwich o plato + salsa 58,00€/kg.
- Albóndigas de Ternera en Salsa 18,90 €/Kg.
- Caracoles a la Vizcaína 29,90 €/Kg.
- Manos de Cerdo a la Vizcaína 16,90 €/Kg.

# CARNES Y CAZA

- Libros de Lomo (Jamón y queso) 17,50 €/Kg.
- Filetes Rusos en salsa 18,90 €/Kg.
- Rabo de Vaca en salsa 25,50 €/Kg.
- Lengua en Salsa 25,50 €/Kg.
- Carrillera de ternera en salsa\*\* 23,50€/kg.
- Cachopo "Cordon Blue"(freír en casa) 16,90€/kg.



# POSTRES Y DULCES VARIADOS

- Tarta de queso "estilo La Viña" 3,20€/ración
- Tostadas de crema (8piezas) 15,50€/bandeja
- Tarta de Santiago (10rac) 8,95€
- Tarta de limón/Chocolate/ Pastel Vasco 12,50€
- Surtido tartas "bocado" Casa Eceiza (6raciones) 9,80€
- Helados variados Haggen Dans 500gr 6,90€

**\*mínimo 2 raciones**

**\*\*por encargo, mínimo 4 raciones**

# PLATOS ESPECIALES POR ENCARGO

## ENTRANTES PARA FREÍR EN CASA

- Crujiente de Langostinos 15,90€/Kg.
- Saquitos de Langostinos y verduritas 10,50 €/6 Unid.
- Langostinos de Hilo de Patata 10,50 €/6 Unid.



## PRODUCTO ARTESANO ESPECIAL DE LA CASA

- GALLINA TRUFADA 43,90 €/Kg.
- PULARDA RELLENA CON Frutos de Otoño\* 98,00 €  
Pularda entera 14 raciones + Salsa
- \*Pedido mínimo ½ Pularda 56,50 €

# PLATOS ESPECIALES POR ENCARGO

## PESCADOS

- Coccochas al Pil-Pil S/M
- Merluza con Gulas S/M
- Merluza con Langostinos y Almejas S/M



## CARNES Y CAZA

- Cordero Asado S/M
- Cordero con Guarnición de Menestra S/M
- Perdiz Cazadora S/M
- Pato a la Naranja S/M
- Pavo Asado S/M
- Pavo Relleno en Salsa de Castañas S/M
- Faisán a las Uvas S/M
- Pularda Asada S/M

**Para ofrecerles nuestro mejor servicio, los pedidos se realizan con un mínimo de cuatro días (laborables) de antelación**



# RECOMENDACIONES PARA FREIR ENTRANTES

1. Vierta aceite en una sartén y póngala a calentar a fuego fuerte, compruebe que no hay agua ni humedad en la sartén o producto.
2. Vigile que la temperatura no sea demasiado alta para que no humee.
3. Cuando empiece a observar la formación de pequeñas ondas en el aceite, deposite la fritura en la sartén. El aceite está en su punto cuando se forman pequeñas burbujas alrededor del producto, ya que se libera vapor durante la fritura.
4. Cuando esté dorada la fritura, sáquela y deposítela sobre papel absorbente para reducir la cantidad de grasa en los alimentos. No cubrir estando caliente la fritura para que esta no pierda su textura crujiente.
5. Listo para llevar a la mesa y comer!!!

