

CATÁLOGO
NAVIDAD
2023



Ca
FUSTER
•NATURALMENTE•
-DELICIOSO-

NOS GUSTA LA NAVIDAD...

... pero aun nos gusta más,
sorprenderte con todos nuestros
platos especiales.



Jose Sureda

PRINCIPALES **4.**

RELLENOS **13.**

PARA COMPARTIR **17.**

GUARNICIONES Y SALSAS **23.**

POSTRE **27.**

MARIDAJE **29.**

**HAZ TU PEDIDO
HASTA EL 18 DE DICIEMBRE!**

Envíanos un WhatsApp al 653 671 099 o en tienda física



PRINCIPALES*

En Navidad no puede faltar el olor asado
de un buen cordero, un sabroso salmón,
unas magníficas carrilladas...

*Los platos principales equivalen a una ración



1/2

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO

INGREDIENTES

Paletilla de cordero al horno (96%).
cebolla, aceite de oliva, **vino**, pimentón,
ajo, laurel, sal y especias.

DESCRIPCIÓN

Cocinada al horno a baja temperatura.

PRECIO 16€



PALETILLA
LECHAL
AL HORNO

INGREDIENTES

Paletilla lechal (98%), aceite de oliva, pimentón, ajo, laurel, sal y especias.

DESCRIPCIÓN

Cocinada 24h a baja temperatura.

PRECIO 25€



**PIERNA
LECHAL
AL HORNO**

INGREDIENTES

Cordero lechal (98%), aceite de oliva, pimentón, ajo, laurel, sal y especias.

DESCRIPCIÓN

Cocinada 24h a baja temperatura.

PRECIO 20€

CONFIT DE PATO A LA NARANJA

PRECIO 11€

INGREDIENTES

Confit de pato (97%), salsa de naranja (caldo de carne (a partir de: agua, pollo y verduras), naranja, cointreau (agua, alcohol, azúcar y naranja), harina de maíz, sal y pimienta).

DESCRIPCIÓN

El confit de pato con salsa de naranja, es un plato clásico con el que no se falla.





**CARRILLADA
DE TERNERA
CON SALSA
PEDRO XIMÉNEZ**

INGREDIENTES

Carrillada de ternera (55%), agua, aceite de oliva, cebolla, puerro, patatas, zanahoria, **vino** Pedro Ximénez, sal, especias y **mantequilla**.

DESCRIPCIÓN

El resultado espectacular lo encontrarás con una carne jugosa y tierna con una exquisita salsa cremosa.

PRECIO 13€

ALÉRGENOS

Leche y derivados, sulfitos.



CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO CON SALSA DE BOLETUS Y TRUFA

PRECIO 10€

INGREDIENTES

Carrillada de cerdo (51%) (salsa funghi: agua, setas (26%), champiñón y boletus sedulis rehidratados, **nata** pasteurizada, aceite de girasol, **leche** entera en polvo, aceite de oliva, **queso**, almidón y almidón modificado, sal, ajo y especias), preparado de trufa (setas, aceite de oliva, sal, trufa negra, **pan** rallado y especias)

DESCRIPCIÓN

Una carne jugosa y una salsa con mucho sabor que te hará triunfar.

ALÉRGENOS

Leche y derivados, gluten.



**SUPREMA
DE SALMÓN
CON SALSA
DE PUERROS
Y GAMBAS**

PRECIO 12€

INGREDIENTES

Salmón (50%), **leche**, gambas, puerro, **nata**, harina de maíz, aceite de oliva, mantequilla, sal y pimienta.

DESCRIPCIÓN

Con la suavidad del salmón y la rica salsa, esta delicia es la elección perfecta para disfrutar de una buena celebración.

ALÉRGENOS

Pescado, crustáceos, leche y derivados.



RAPE A LA MARINERA COCINADA A BAJA TEMPERATURA EN SU SALSA

PRECIO 12€

INGREDIENTES

Rape (35%), patatas, **gambas**, salsa marinera (caldo de pescado (agua, **pescado** de roca y **crustáceos**, verduras), aceite de oliva, **vino** blanco, **harina** de trigo, perejil, ajo, pimentón dulce, sal y especias)

DESCRIPCIÓN

El sabor del mar cobra vida en esta preparación. Un jugoso rape en perfecta armonía con una salsa marinera.

ALÉRGENOS

Pescado, crustáceos, gluten y sulfitos.



RELLENOS*

**Si hablamos de algo especial para Navidad,
estamos hablando de nuestros rellenos
que gustan a mayores y pequeños.**

***Aprox. 4 personas - 1,300kg**



RELLENO CA FUSTER

INGREDIENTES

Picado de ternera y cerdo, sal, almidón de maíz, proteína de leche, especias, polifosfato sódico E452i, azúcar, sorbato potásico E202, ascorbato sódico E301, glutamato monosódico E621, jamón york, jamón serrano, **queso** y frutas desecadas.

DESCRIPCIÓN

Pollo relleno de carne picada de ternera y cerdo elaborada con manzana, pasas, ciruelas y orejones, y con jamón york, jamón serrano, queso.

PRECIO

Cocinado: **24€/Kg**
Crudo: **18€/Kg**

ALÉRGENOS

Leche y derivados.



RELLENO SUPREMO

PRECIO
Cocinado: **27€/Kg**
Crudo: **21€/Kg**

INGREDIENTES

Picado de ternera y cerdo, sal, almidón de maíz, proteína de **leche**, especias, polisulfato sódico E4521, azúcar, sorbato potásico E202, ascorbato sódico E301, glutamato monosódico E621, foie (hígado de pato graso (98%), sal nitrificada, azúcar, pimienta, huevo, antioxidante: ascorbato de sodio y conservantes: nitrito de sodio), cebolla confitada, crema de castaña, **pistachos y almendras** fileteadas.

DESCRIPCIÓN

Pollo relleno con picado de ternera y cerdo elaborado con una crema de castañas y cebolla confitada, foie, almendras y pistachos.

ALÉRGENOS

Leche y derivados, huevo y frutos secos.



RELLENO IBÉRICOS

INGREDIENTES

Picado de ternera y cerdo, sal, almidón de maíz, proteína de **leche**, especias, polifosfato sódico E452i, azúcar, sorbato potásico E202, ascorbato sódico E301, glutamato monosódico E621, jamón ibérico, salchichón ibérico, chorizo ibérico, **queso** brie y piñones.

DESCRIPCIÓN

Pollo relleno de carne picada de ternera y cerdo con virutas de jamón ibérico y embutidos ibéricos, queso brie y piñones.

PRECIO

Cocinado: **25€/Kg**
Crudo: **19€/Kg**

ALÉRGENOS

Leche y derivados.



PARA COMPARTIR

Comparte lo que mejor tenemos.

SEPIA ENCEBOLLADA

INGREDIENTES

Sepia 60%, cebolla, aceite de oliva, caldo de **pescado** (agua, **pescado** de roca y **crustáceos**, tomate, cebolla, pimiento, aceite de oliva, ajo y especias), **vino**, sal, harina de maíz, ajo, especias y piñones.

ALÉRGENOS

Pescado, crustáceos, moluscos y sulfitos.

PRECIO 13€





PULPO PARMENTIER

INGREDIENTES

Pulpo (51%), patata, caldo de pescado (agua, **pescado** de roca y **crustáceos**, tomate, cebolla, pimentón, aceite de oliva, ajo y especias), aceite de oliva, sal, ajo y especias.

ALÉRGENOS

Pescado, crustáceos y moluscos.

PRECIO 15€



TABLA DE QUESOS

DESCRIPCIÓN

Selecciona para tu tabla los mejores quesos y los que más os gusten. Tenemos quesos curados, semicurados, de cabra... ¡Vosotros elegís!

PRECIO Según selección



TABLA DE SALAZONES

DESCRIPCIÓN

Preparamos tu tabla de salazones a tu gusto, para que sorprendes a los tuyos con productos de primera calidad y con unos sabores únicos.

PRECIO Según selección



TABLA DE EMBUTIDOS

DESCRIPCIÓN

Personaliza tu tabla a tu gusto
con los embutidos ibéricos de calidad.

PRECIO Según selección



GUARNICIONES Y SALSAS*

Personaliza los platos.

*Cada ración de salsa es para dos personas.

PURÉ DE PATATA CON TRUFA

PRECIO 4€

INGREDIENTES

Patata (90%), **leche**, agua, preparado de trufa (7%) (setas, aceite de oliva, sal, trufa negra, **pan** rallado y especias), **mantequilla** y sal.

ALÉRGENOS

Gluten, leche y derivados.





PATATAS CONFITADAS Y AROMATIZAS

INGREDIENTES

Patatas (98%), aceite de oliva, especias y sal.

PRECIO 4€



SALSA QUESO

PRECIO 3,50€

INGREDIENTES

Agua, quesos (17%) (Maasdam, gouda, azul y grana padan (contiene huevo)), aceite de girasol, leche entera en polvo, almidón, nata, aceite de oliva virgen, sal y especias.

ALÉRGENOS

Leche y derivados, huevo.

SALSA FOIE

PRECIO 4,50€

INGREDIENTES

Foie 42% (Foie-gras de pato (88%), agua, **huevo**, sal, azúcar, pimienta y conservador:nitrito sódico), **nata**, caldo de ave (pollo y verduras), especias y **vino** de Jerez.

ALÉRGENOS

Leche y derivados, huevo y sulfitos

SALSA BOLETUS

PRECIO 3,50€

INGREDIENTES

Agua, setas (26%) (champiñón y boletus edulis), **nata** pasteurizada, aceite de girasol, **leche** entera en polvo, aceite de oliva, **queso**, almidón y almidón modificado, sal, ajo y especias.

ALÉRGENOS

Gluten, leche y derivados.

SALSA CARNE

PRECIO 3,50€

INGREDIENTES

Caldo de carne (huesos de ternera,verduras) cebolla, zanahoria, puerros, patata, mantequilla de aceite de oliva, vino tinto, ajos, tomate especias y sal.

ALÉRGENOS

Leche y derivados, sulfitos.



EL POSTRE

Cierra una cena inolvidable,
con la cremosa tarta de queso al horno.

TARTA DE QUESO

INGREDIENTES

Quesos (42%), **nata**, **huevo**, **galletas**, **azúcar**, **mantequilla**, harina de maíz y especias.

ALÉRGENOS

Leche y derivados, gluten y huevo.

PRECIO Según tamaño





MARIDAJE

Pon el brindis de la fiesta
con Beronia.



BERONIA VERDEJO DO RUEDA

PRECIO 7€



BERONIA CRIANZA DO RIOJA

PRECIO 8€

Ca
FUSTER

TODDO EL EQUIPO
DE CA FUSTER,
OS DESEA
FELIZ NAVIDAD

Ca
FUSTER

WHATSAPP 653 671 099

WWW.CAFUSTER.COM