



COMIDA PREPARADA RESTAURANTE TÚBAL

Desde Restaurante Túbal queremos hacerles las cosas más fáciles. Ponemos a su disposición una gran variedad de platos elaborados por nosotros siguiendo los estándares de calidad que nos caracterizan.

Platos cocinados con mimo y cariño diariamente y que servimos envasados al vacío para que usted sólo se entretenga en abrirlo y calentarlo.

Disfrute de nuestra sección de comida preparada todos los días del año.

Entrega a domicilio o recogida en Demetrio Delicatessen, Plaza de Navarra 4, Tafalla.

Si desea ampliar información y visualizar las fotografías, visite nuestra página web:

www.demetriodelicatessen.com

www.restaurantetubal.com Tienda on-line

Porque el tiempo hoy en día es uno de los mayores lujos que existen, haga su encargo y se lo llevaremos a casa.

Buen Provecho!

En San Fermín, portes gratis para pedidos superiores a 90 €





ENTRANTES:

- Aperitivos fríos:

| | |
|---|---------|
| Salpicón de langostinos..... | 7.10 € |
| Gazpacho (1 litro) | 6.25 € |
| Bogavante cocido acompañado de vinagreta de tomate Ideal para ensaladas (1 pieza 650 grs. aprox.)..... | 30.30 € |

- Para freír:

| | |
|---|--------|
| Croqueta caseras de ibérico y huevo (6 unidades)..... | 4.00 € |
| Crujiente de queso, puerro y gamba (unidad) | 1.30 € |
| Brik de ave, cebolla confitada y piñones (unidad) | 0.95 € |

- Para calentar:

| | |
|--|---------|
| Crema de cigala (0.5 L.)..... | 4.95 € |
| Sopa de pescado, gambas y almejas (0.3 L.)..... | 5.65 € |
| Pimientos del piquillo rellenos de carne (3unid.)..... | 5.00 € |
| Pimientos del piquillo rellenos de chipirón (3 unid.)..... | 6.90 € |
| Milhojas de patata y foie con salsa de Sauternes (2 unid.) | 10.20 € |
| Pastel de puerros y gambas con salsa rosa (2 unid.)..... | 5.90 € |

- Nuestras verduras y platos clásicos:

| | |
|--|---------|
| Pochas de Navarra (500 grs.) | 9.60 € |
| Crepes de borraja con salsa de almejas (2 unid.)..... | 9.30 € |
| Menestra de verduras (300 grs.) | 6.25 € |
| Salteado de alcachofas con hongos beltza y foie (300 grs)..... | 12.80 € |

- Platos de pasta:

| | |
|--|---------|
| Canelones de perdiz con crema de Idiazábal (3 unid.) | 7.95 € |
| Canelones de chipirón (3 unid.)..... | 6.50 € |
| Lasaña de yemas de espárragos de Navarra y hongos beltza (2 unid.)..... | 10.50 € |
| Lasaña de carne y queso (2-3 raciones) | 6.90 € |
| Pasta fresca salteada con hongos, jamón ibérico y tomate confitado | 10.00 € |



PESCADOS:

| | |
|--|---------|
| Bacalao al ajoarriero con bogavante (300 grs.)..... | 12.20 € |
| Lomo de bacalao con salsa vizcaína (ración)..... | 11.65 € |
| Merluza del Cantábrico con compota de tomate y cebolla confitada (ración).... | 10.30 € |
| Merluza del Cantábrico con patatitas, vainas y hongos (ración)..... | 13.10 € |
| Rodaballo asado con refrito de ajos (Pieza entera de 1.8-2 kg. 4-6 raciones).... | 59.25 € |
| Merluza del Cantábrico con almejas y salsa verde (ración)..... | 14.50 € |
| Bonito con compota de tomate y cebolla confitada..... | 11.00 € |

CARNES:

| | |
|--|---------|
| Carrillera de ternera guisada (350 grs.)..... | 10.65 € |
| Albóndigas en salsa (6 unid.) | 5.65 € |
| Corderico al chilindrón | 12.60 € |
| Perdiz de campo encebollada a la manera tradicional (1 pieza)..... | 16.30 € |
| Patorrillo (menudicos de cordero, 650 grs)..... | 12.80 € |
| Foie a la plancha con salsa de Oporto y manzanas (ración)..... | 12.10 € |

SALSAS Y GUARNICIONES:

| | |
|---|--------|
| Salsa de Oporto y manzanas salteadas (125 grs)..... | 3.95 € |
| Salsa Roquefort..... | 2.00 € |
| Puré de patata al aceite de oliva (125 grs)..... | 1.95 € |
| Puré de manzana al cava (125 grs.) | 2.10 € |
| Patatas panadera..... | 2.20 € |
| Compota de tomate y cebolla confitada (ideal pescados)..... | 2.90 € |



PICOTEO:

- Derivados del pato:

Bloc de pato (80 grs.).....4.85 €

Productos para combinar con bloc y micuit:

Bote de tostadas de pan de pasas “Casa San Martín”, 125 grs.....3.50 €

Frasco de cristal de cebolla confitada “Conservas La cuna”, 200 grs4.05 €

- Embutidos, ibéricos y quesos, peso establecido o personalizado:

Bandeja de surtido de ibéricos de bellota Fran Rodel, 220 grs.

Lomo, salchichón y chorizo 19.65 €

Bandeja de surtido de ibéricos Joselito, 220 grs.

Lomo, salchichón y chorizo27.00 €

Bandeja de jamón ibérico de bellota reserva “Fran Rodel”, 150 grs..... 19.45 €

Bandeja de jamón ibérico de bellota gran reserva Joselito, 150 grs.....34.25 €

Bandeja de surtido de quesos con membrillo, Idiazábal, Roncal, Brie,

Monte Enebro, Zamora, 500 grs. aprox26.65 €

REPOSTERÍA:

Helados artesanos (litro) 11.40 €

Helados artesanos (medio litro).....6.75 €

Cucuruchos (unidad).....0.35 €

Pastas de té 22.25 €/kg

Cuticos de hojaldre con crema pastelera..... 1.60 € unidad

Rocas del Puy (chocolate negro, chocolate con leche, chocolate blanco) 37.15 €/kg



BODEGA:

| | |
|--|--------|
| Homenaje Rosado Edición Limitada | 3.50 € |
| Blanco Ochoa | 3.80 € |
| Blanco Orchídea, Bodegas Inurrieta | 4.50 € |

| | |
|--|---------|
| Albret Crianza..... | 4.55 € |
| La Viña de mi madre..... | 21.95 € |
| Marco Real Colección Privada Crianza | 6.75 € |
| Ochoa Mil Gracias Crianza | 9.30 € |
| Ochoa Tempranillo Crianza | 7.30 € |
| Gran Feudo Viñas Viejas Reserva | 7.50 € |

| | |
|-----------------------------|--------|
| Cava Brut Parés Baltá | 7.20 € |
|-----------------------------|--------|

Vinos de Postre:

| | |
|------------------------------|---------|
| Ochoa Moscatel | 11.00 € |
| Ochoa Moscato | 11.00 € |
| Sidra de hielo Valverán..... | 18.20 € |

Contamos con más de 400 referencias en nuestra bodega por lo que esta es sólo una pequeña muestra para acompañar nuestros platos.

Todos los precios incluyen el IVA correspondiente.



MENÚS ESPECIALES SAN FERMÍN 2010

MENÚ 1 Ejemplo para tres personas 76,65 € (25,55 por persona)

Pochas de Navarra (1 kg.)

Carrillera de ternera con puré de patata asada (875 grs)

“Cutico Divino” con crema pastelera (1 por persona)

1 Botella de Tinto Albret crianza o Cava Brut Parés Baltá

MENÚ 2 Ejemplo para tres personas 63,70 € (21,25 € por persona)

Gazpacho (1 litro)

Canelones de chipirón (2 por persona)

Carrillera de ternera con puré de patata asada (700 grs)

“Cutico Divino” con crema pastelera (1 por persona)

1 Botella de Tinto Marco Real Colección Privada crianza o Cava Brut Parés Baltá



MENÚ 3 Ejemplo para cuatro personas 122.10 € (30.55 € por persona)

Crema de Marisco o Sopa de Pescado (1 litro)

Crepes de borraja con salsa de almejas (1 por persona)

Milhojas de patata y foie con salsa de Sauternes (1 por persona)

Corderico al chilindrón

“Cutico Divino” con crema pastelera (1 por persona)

2 Botellas de Viñas Viejas Reserva

MENÚ 4 Ejemplo para cuatro personas 142.20 € (35.55 € por persona)

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo (150 grs.)

Canelones de perdiz con crema de Idiazábal (2 por persona)

Bacalao al ajoarriero con bogavante (900 grs)

Carrillera de ternera con puré de patata asada (1 kg)

Helado de leche con canela

2 Botellas de Mil Gracias, Bodegas Ochoa

En San Fermín, portes gratis para pedidos superiores a 90 €