



# DELIRIUM

PLATOS RECOMENDADOS INVIERNO



## ¡Te damos todos los detalles sobre nuestros servicios!

Descubre nuestra amplia oferta de menús, diseñados tanto para particulares como para empresas. Puedes recibirlos listos para servir o darles el último toque en tu evento.

### Contacto:

- Para realizar tu pedido, escríbenos a [info@deliriumbylucia.com](mailto:info@deliriumbylucia.com)
- Llámanos al 623 177 047

### Política de Pedidos y reservas:

- Los precios indicados en el menú, no incluyen el **10% de IVA** ni coste de envío, el cual será diferente dependiendo del punto de entrega.
- No hay un pedido mínimo, solo debes seleccionar las raciones que necesitas, ya que algunas vienen con cantidades específicas.
- Para reservar nuestros servicios, requerimos un pago inicial del 50% y el resto debe abonarse tres días antes del evento, cuando se confirme el número definitivo de comensales.

### Entrega:

- Los pedidos se entregarán en menaje desechable o en recipientes aptos para calentar, junto con instrucciones sencillas, en el horario de 10:00 a 16:00.
- Opción de recogida en nuestra tienda en el horario de 09:00 a 17:30. (Calle de Treviño 11, 28003, Madrid)

### Forma de pago:

- Transferencia al ES47 0049 5100 3521 9863 0191
- BIZUM al 650032464

**NOTA:** Se mantiene los precios, salvo que haya problemas de servicio de proveedores.



## Entrantes

Consomé al oloroso con raviolis de foie (16,50€/pax)

Crema de boletus y colmenillas (20€/litro)\*

Flores de alcachofa confitadas con virutas de jamón ibérico, y salsa de foie (2uds/15€)

Ensalada de espárragos verdes y blancos al vapor con langostinos, huevas de salmón y vinagreta de lima (13,50€/pax)

Carpaccio de gamba con vinagreta cítrica, huevas, piparras y brotes (6ogr en sobre)- (14€/pax)

Canelón de rabo y carrillera con salsa demi-glace de trufa y salteado de setas (2uds/15€)

Canelón de rape, vieira, bogavante y gambas con salsa americana (2uds/15€)

Pastel de puerros y queso reblochon (28€)

Tartar de tomate, tomate seco, chalotas y vinagreta (15€\*)

(Escoger extra: anchoas/ bonito/burrata/espárragos verdes y aguacate)\*

## Principales

Suprema de pularda rellenas de orejones y foie con salsa perigord (15€)

Carrillera ibérica glaseada con oporto 15€- 2uds/pax

Roast Beef de lomo de buey con salsa de oporto - 15€ (+3,50€ salsa perigord)

Escalopines de solomillo strogonoff con salsa de setas-23€

Solomillo Wellington con duxelle de setas, jamón ibérico y foie, salsa perigord ( 8 raciones- 190€)

Muslo de pato confitado, salsa de naranja y pedro ximenez (1ud/15,50€)

Lubina con salsa meunière o vinagreta de tomates (16,50€/pax)

Dorada a la plancha con salsa de azafrán (13€)

Merluza cocinada a baja temperatura con salsa verde o salsa de puerros (14€)

Rape y langostinos en salsa americana (23€/pax)

Salmón con salsa de jengibre, soja y miel (14,50€/pax)

# Guarniciones

**Todas tienen un precio 4€/pax:**

Cremoso de patata trufado

Cebollitas glaseadas

Tomates Cherry italianos confitados con especias

Arroz salvaje con pasas y piñones

Pimientos del piquillo caramelizados

Gratin de patatas con queso gruyere individual

Verduritas salteadas

Patatitas baby con especias

**POSIBILIDAD DE AÑADIR:**

Panecillo individual 1,50€/unidad



By Lucía Ruiz Lapta

