



BANDEJAS GOURMET

VALES

Jamón de Granada, Chorizo riojano, Lomo ibérico de cebo, Queso mezcla semicurado
Pequeña: 36€ | Mediana: 42€ | Grande: 50€

VALES CECINA

Jamón de Granada, Cecina de vaca, Lomo ibérico de cebo, Queso mezcla semicurado
Pequeña: 37€ | Mediana: 45€ | Grande: 53€

SEMI IBÉRICA

Jamón ibérico de cebo, Chorizo ibérico de bellota, Lomo ibérico de cebo, Queso mezcla semicurado
Pequeña: 42€ | Mediana: 50€ | Grande: 60€

LUXURY

Jamón ibérico de cebo, Chorizo ibérico de bellota, Lomo ibérico de bellota, Queso de oveja curado
Pequeña: 47€ | Mediana: 56€ | Grande: 65€

TOP LUXURY

Jamón ibérico de bellota a cuchillo, Chorizo ibérico de bellota, Lomo ibérico de bellota, Queso de oveja curado
Pequeña: 50€ | Mediana: 65€ | Grande: 81€

CHEESE PEQUEÑA

Queso oveja curado, Queso cabra curado, Queso mezcla semicurado
Pequeña: 40€

CHEESE MEDIANA

Queso oveja curado, Queso cabra curado, Queso mezcla semicurado, Queso San Simón
Mediana: 50€

CHEESE GRANDE

Queso oveja curado, Queso cabra curado, Queso mezcla semicurado, Queso San Simón, Queso Gouda Cabra
Grande: 60€

PEQUEÑA 3 PERSONAS

MEDIANA 6 PERSONAS

GRANDE 9 PERSONAS

MENÚ (elegir un plato de cada sección)

ENTRANTES

Camarones Gold (100g)
Vieira al horno con sofrito de cebolla y jamón
Jamón ibérico de bellota a cuchillo (50g)
Croquetas de jamón ibérico (para freir) (8 ud)

PRINCIPAL

Carne asada tradicional estilo Betanzos con patatas asadas
Carillera al vino de cerdo de castañas (3 ud) con patatas asadas
Bacalao al horno con patata panadera
Lubina a la espalda con patata panadera

POSTRE

Milhoja (1 ud)
Cañitas de crema (2 ud)

41.95 €
por persona

También hacemos menús a medida,
con los platos que más te gustan y para
el número de personas que quieras.



ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota a cuchillo (50g) 11 €
Croquetas de jamón ibérico (para freir)(8ud) 9.95 €
Piña rellena de langostinos y salsa rosa 28.5 €
Pastel de mejillón de batea gallego artesano (500g) 18.95 €
Salmón marinado con gel de soja,mostaza y encurtidos (120g) 21.95 €
Empanada de ostras ahumadas con setas (maíz)1,3kg 43 €
Empanada de centollo y buey (maíz)1,3kg 33 €

MARISCOS

Almejas a la marinera (300g) 22.95 €
Salpicon de rape y langostinos (250gr) 22.95 €
Vieira al horno con sofrito de cebolla y jamón 8.5 €
Camarón gold (100gr) 11.5 €

PESCADOS

Bacalao al horno con patata panadera (500 g) 27.95 €
Lubina a la espalda con patata panadera (500 g) 28.95 €

CARNES

Cochinillo Segoviano asado entero
8 personas | 190€

Cochinillo Segoviano asado medio
4 personas | 105€

Paletilla de cordero lechal asada en su jugo
38.95€

Pierna de cordero lechal asada en su jugo
2 pers | 37.95€

Cordero lechal asado en su jugo
8/10 pers | 210€

Medio Cordero lechal asado en su jugo
4/5 pers | 120€

Carrillera al vino de cerdo de castañas
3 ud | 18.5€

Carne asada tradicional estilo Betanzos +/- 300 g | 19.95€

Codillo braseado +/-500g | 19.95€

Roti de ternera
4/5 pers | 49.95€

Lacón asado en su jugo
3,5/4kg | 65-68€



AVES

Pollo asado
4 pers | 37 €

Pollo asado a la mostaza
4 pers | 39€

Pollo relleno de jamón y queso
6 pers | 47.5€

Roti de pollo
4/5 pers | 45.95€

GUARNICIÓN

Patatas asadas (6 ud) 5.5€

POSTRES

Cañitas rellenas de crema 1.50€
Milhoja de nata y crema 2.50€
Vaso Tiramisú 4.90€
Vaso Cheesecake de frambuesa 4.90€

¡Haz tu pedido! 659 793 040



con nuestros
menús y platos



Reserva tu pedido
y olvídate de cocinar

Vales A Torre
881 923 295

☎ 659 793 040

Vales Os Mallos
981 234 870

✉ info@valesgourmet.es

Vales Os castros
981 296 008

📷 @valesgourmetcoruna

📘 @valesgourmet



Saborea la Navidad