

¡! Tú eliges la clase de **cocina** que quieres practicar !!

Cocina de ensamblaje

Alta calidad, un excelente sabor y presentación del producto, son las claves de la cocina de ensamblaje. Nosotros te ofrecemos una cuidada selección de ingredientes, para que combinados lleves a tú mesa una cocina natural, sin disfraces, fácil y exquisita. Todas las sugerencias también están disponibles en nuestra alacena.

Entrantes fríos

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>FORMATO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Mouse de Pato 25%	3.10€/ud.	100grs.	en canapés con mermelada de cebolla
Parfait de Pato 75%	8.60€/ud.	125grs.	en canapés con mermelada de tomate
Bloc de pato 98%	19.20€/ud.	200grs.	en canapés con mermelada de higos
Espárragos blancos extra	9.50€/ud.	lata 8/12	con aceite del bajo Aragón ecológico
Cecina de Buey loncheada	6.90€/ud.	100grs.	pan con tomate y aceite virgen extra
Mojama de atún en taco	40.80€/kg.	250grs.	con mantequilla de Soria D.O.
Anchoas Salmueras	1.20€/ud.	unidades	lavaditas con limón y hielo pile
Langostinos cocidos	0.45€/ud.	unidades	con una mayonesa al estragón
Ventresca de bonito Zallo	7.10€/ud.	110grs.	olivas negras emulsionadas en aceite
Pimientos rojos ecológicos	6,50€/ud.	190grs.	con arenques limpios a la trufa
Tarrina de Foie con Frutas	6.20€/ud.	50grs.	sobre una tostadita de pan crujiente
Paté de campaña ibérico	3.35€/ud.	100grs.	con mermelada de zanahoria

Entrantes calientes

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>FORMATO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Langostino marfil	1.60€/ud.	unidades	plancha con sal Maldon ahumada
Langostino Huelva	1,90€/ud.	unidades	plancha con sal rosa del Himalaya
Cigala extra	3.30€/ud.	unidades	cocida con sofrito de tomate
Carabinero	2.40€/ud.	unidades	plancha con sal Maldon escamada
Cola de langostino	0,65€/ud.	unidades	ideal para una ensalada templada
Gamba pelada	0,55€/ud.	unidades	al ajillo con un toque de cayena
Angulitas	3,20€/ud.	250grs.	la mejor guarnición de los pescados
Caviar de oricios	7.20€/ud.	50grs.	a cucharadas, en revuelto o soufflé
Escalopes de foie 30grs.	65.00€/kg.	12/14 ud.	plancha con pimienta en grano molida

Cocina de la abuela

Verdaderas expertas en cocinar los manjares del bacalao, aconsejaban unas dejar en nevera tres días sin cambiar el agua para que conservase la gelatina y dar un último lavado, otras cambiar cuatro aguas cada ocho horas, las que lo hacían sin desalar para ensaladas, desalado en horno para ajoarrieros. Todo un universo de sabores y formas, de recetas de nuestras abuelas, nosotros sólo lo traemos desde Islandia curado en sal. Te sugerimos recetas y como desalarlo, pero tú eliges.

Bacalao

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Lomos de bacalao	22.00€/kg.	en salsa verde sobre tagliatelli a la sepia con gambas
Desmigado de bacalao	11,35€/kg.	para elaborar exqueisada, croquetas o ajoarriero
Cocochas de bacalao	32.00€/kg.	en salsa pil-pil o rebozadas y fritas al Orio de sidra
Tripas de bacalao	21.50€/kg.	con tomate, chorizo los rejos y desmigado de jabugo

Cocina de la carne

Nosotros te facilitamos la mejor materia prima, ternera o buey de los Valles del Esla, cochinillo entero, capones con certificado veterinario, pollos criados al aire libre, paletillas de ternasco, corderos lechales, hamburguesa de buey o ternasco y disponemos de Creuset de hierro y soporte para que prepares una autentica carne a la piedra.

Cochinillo

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>FORMATO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Cochinillo fresco entero	64.80 €	unidad	asado al horno

Ternera lechal

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>FORMATO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Lomo bajo	38.00€	kilo	a la piedra
Solomillo	60,00 €	kilo	plancha

Ternera de pasto

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>FORMATO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Lomo bajo	32.70€	kilo	a la piedra
Solomillo	53.00 €	kilo	plancha
Filete cadera	16.00 €	kilo	en salsa

Buey

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>FORMATO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Lomo bajo	69.00€	kilo	a la piedra
Solomillo	70,00€	kilo	plancha
Hamburguesa	14.00€	kilo	apta para celíacos

Ternasco

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>FORMATO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Paletilla	12.50€	kilo	asado al horno

Cocina al vacío

Uno de los problemas fundamentales de la cocción es la pérdida de sabores en los productos debido a la oxidación durante la cocción al aire libre. Lo ideal por tanto sería cocer sin la presencia del oxígeno. La cocción al vacío implica una cocción a menor temperatura de la usual (entre 55°C y 98°C) por un periodo más largo de tiempo y sin la presencia del oxígeno en contacto con los productos. Esto se logra envasando los productos sin aire en envases estancos y termo resistentes. Nosotros los cocinamos para que tú los regeneres cuando y como quieras (plancha, microondas, horno, salamandra....)

Pollo de corral

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>FORMATO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Relleno de foie	22.00 €	kilo	salsa de manzana
Muslos asados	7.30 €	kilo	regenerar en horno
Alitas asadas	8.65 €	kilo	en salsa chilindrón

Capón

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>FORMATO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Rustido	109.90 €	10/12 raciones	calentar una hora

(el capón se sirve asado al vacío, con la salsa de trufa y la guarnición de manzana y frutos secos embolsadas aparte)

Codorniz

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>FORMATO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Entera escabechada	14.20 €	unidad	servir tibia

Ternera

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>FORMATO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Carrillera cocida	11.70 €	kilo	laminada
Callos con jamón	10.30 €	kilo	en microondas

Cerdo

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>FORMATO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Cochinillo guarnecido	74.90 €	kilo	calentar 45 minutos
Codillo partido	6.30 €	kilo	en horno rustido
Pies cocidos	5.60 €	kilo	en salsa blanca
Carrillera	7.45 €	kilo	con patatas cocidas
Careta	6.30 €	kilo	a la brasa o carbón

Ternasco

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>FORMATO</u>	<u>SUGERENCIA</u>
Lechal relleno borraja/jamón	30.65 €	kilo	en su jugo
Pierna rellena royal	17.20 €	kilo	laminado y graten
Suprema asada	22.30 €	kilo	a la plancha en lascas
Rollito Royal	11.40 €	kilo	parmentier a la trufa

Rollito setas y foie	15.85 €	kilo	setas de temporada
Madeiras cocidas	9.60 €	kilo	laminadas al ajito
Jarrete salsa vino	15.15 €	kilo	al microondas
Jarrete salsa setas	16.50 €	kilo	al microondas

Guarniciones

PRODUCTO	PRECIO	FORMATO	SUGERENCIA
Parmentier de trufa	4.00 €	200 grs.	al microondas
Patatas con cebolla dulce	5.20 €	300 grs.	al microondas
Verduras confitadas	5.30 €	200 grs.	al microondas
Patatas panadera J3	3.50 €	200 grs.	no cocinadas al vacío

Cocina de apetito

- _Es lo único que vas a tener que poner, el apetito, el Restaurante J3 pone a tú disposición desde hace quince años un surtido de platos cocinados como siempre, listos para su consumo.
- _Recogida en local, sólo se cocina por encargo.
- _Realiza tus encargos hasta el 23 de Diciembre para servicios de Nochebuena.
- _No disponemos de servicio el día de Navidad y Reyes.

PRODUCTO	PRECIO	OBSERVACIONES
Paella mixta	11,50 €/ración	mínimo dos personas, paellera en deposito
Paella de marisco	12,50 €/ración	mínimo dos personas, paellera en deposito
Paella de verduras	10,50 €/ración	mínimo dos personas, paellera en deposito
Arroz negro	11,50 €/ración	mínimo dos personas, paellera en deposito
Fideua de pescado	12,00 €/ración	mínimo dos personas, paellera en deposito
Cabeza asada	5,00 €/ud.	elige una guarnición y chúpate los dedos
Codorniz escabechada	3,50 €/ud.	mejor partidica y servida tibia
Pollo asado	9,50 €/ud.	lo asamos con especias y vino blanco
Conejo asado	12,00 €/ud.	siempre con un poquito de al-i-oli
Paletilla de ternasco	21,00 €/ud.	la asamos entera y la partimos una vez asada
Lomos de bacalao	40.00€/kg.	en salsa pil-pil, en fritada, salsa de piñones.....
Desmigado de bacalao	29.35€/kg.	ajoarriero con verduritas, patata y huevo
Cochas de bacalao	50.00€/kg.	en salsa verde con almejas y langostinos
Tripas de bacalao	39.50€/kg.	con tomate, chorizo, cebollita y jamón
Zarzuela de rape/merluza	60.00€/kg.	con cigala, carabinero, gamba y langostino...

Disponemos de una amplia selección de vinos tintos de diversas denominaciones de origen, vinos rosados italianos, vinos blancos y espumosos. Cervezas nacionales e internacionales en formatos de 33cl. 75cl. 1,5l. y 3l.

Descubre las tartas artesanas la abuela de Galicia (tiramisú, de orujo, trufa, Santiago.....) , los helados gourmet de capuchino, leche merengada o las tartas caseras de obrador con manzana, cabello de ángel, aceite y azúcar.....

Y no te olvides para la sobremesa de los hojaldres con mención especial de la UE, sin aditivos no conservantes, elaborados con la exquisita mantequilla de las montañas de Riaño.

Buen provecho!!!