



Crema de hongos asados



±250gr.



16pz.

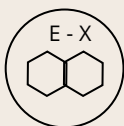
Consejo del chef



Termina el plato con unas hierbas frescas picadas y unas virutas de queso parmesano. Acompaña con tostadas de pan rústico untadas con queso crema

Ingredientes:

Boletus, leche, cebolla, puerro, patata, ajo, AOVE, caldo de ternera, vino blanco, salsa de trufa, sal





FETÉN
Profesional



Arroz con verduritas a la soja



±300gr.



16pz.



Consejo del chef



Sirve el arroz en un bol individual y
decora con unas hojas de perejil fresco o
cebollino picado

Ingredientes:

Arroz, cebolla, zanahoria,
trigueros, soja, shitake,
aceite de oliva, pimiento de
piquillo, pimiento verde

FETÉN
Profesional



Migas de la abuela



±200gr.



16 pz.



Consejo del chef



Nade mejor que un huevo frito y unos trozos de uva para adornar este delicioso plato de migas

Ingredientes:

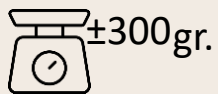
Migas, longaniza, AOVE, ajo, pimentón dulce, sal



FETÉN
Profesional



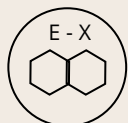
Ravioli de queso de cabra con panceta y crema de setas



±300gr.



16 pz.



Consejo del chef



Una vez cocinados, acompañar con queso parmesano rayado cubriendo el plato

Ingredientes:

Pasta de trigo, caldo de ternera, panceta, cebolla, nata, boletus, parmesano, pimentón, harina de maíz, aceite de orujo de oliva, pimienta, sal



Pimientos rellenos de mousse de gambas



±350gr.



12 pz.

Consejo del chef

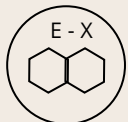


Termina el plato con un poco de pan rallado tostado con ajo y perejil, para dar una textura crujiente.

Se puede adornar también con unas hojas de perejil fresco y espesar un poco la salsa.

Ingredientes:

Pimiento de piquillo,
langostino, cebolla, aroma
de gamba, perejil, ajo, leche,
mantequilla, harina,
Pimienta, sal





Alubias con manchón de pato y seta trompetilla



±300gr.



12 pz.



Consejo del chef



Aderezar con un chorro de AOVE.
Además, se puede añadir un toque de
aceite de trufa o unos trocitos de
guindilla

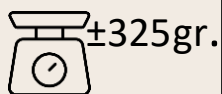
Ingredientes:

Manchón de pato, alubia,
caldo de ternera, cebolla,
aceite de orujo de oliva,
ajo, seta trompeta negra,
sal, boletus, pimienta.



FETÉN
Profesional

Albóndigas en salsa de almendras al curry



±325gr.



16pz.

Consejo del chef



Para un toque crujiente, espolvorea almendras fritas picadas justo antes de servir.
Acompaña con arroz basmati y unas verduras salteadas para un plato completo y lleno de sabor.

Ingredientes:

Carne de ternera y de cerdo, ajo, huevo, harina de trigo, pan de hogaza, pan rallado, leche, brandy, fondo de ternera, soja, sal, especias, pimienta, cebolla, almendra, vino blanco





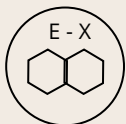
Bacalao al ajoarriero del chef



±300gr.



16pz.



Consejo del chef



Añade unas láminas de ajo frito y adorna el plato con un huevo frito o escalfado que aportará todavía más sabor a esta delicia de plato

Ingredientes:

Bacalao, cebolla, pimiento verde, morrón y choricero, fumé, AOVE, azúcar, tomate frito, perejil, sal, pimienta, ajo, cayena, gelatina



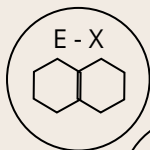
Callos de ternera al estilo



±250gr.



16pz.



Consejo del chef



Aderezar con un chorro de AOVE.
Además, se puede añadir un toque de
aceite de trufa o unos trocitos de
guindilla

Ingredientes:

Callos de ternera, jamón, morcilla,
cebolla, tomate concentrado,
chorizo, vino blanco, tomate frito,
bacon, aceite de orujo de oliva,
sal, pimentón dulce, pimentón
picante, pimienta, cayena



Carrillera de blanco de Teruel en salsa de vino tinto



±400gr.



12 pz.



Consejo del chef



Si te gustan los sabores intensos, añade unas gotas de vinagre balsámico al final. Unas setas salteadas y una base de puré de patata serán el acompañamiento perfecto.

Ingredientes:

Carrillera de cerdo, harina de trigo, ajo, puerro, cebolla, AOVE, vino blanco, aroma de trufa, champiñón, sal



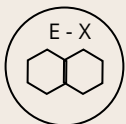
Ragout de ternera, verduras y setas



±350gr.



16pz.



Consejo del chef



Acompaña con puré de patatas o arroz para tener un plato completo.

Decora con perejil fresco o lascas de queso curado.

Ingredientes:

Ternera, cebolla, pimientos verde y rojo, zanahoria, patata, seta shitake, tomate, vino tinto, aceite de orujo de oliva, harina de trigo, pimentón, sal, pimienta



Albóndigas de calamar y sepia



±250gr.



16 pz.

Consejo del chef



La guarnición recomendada para nuestras albóndigas serían unos fideos chinos fritos, que harán una combinación ideal para este plato

Ingredientes:

Calamar, sepia, caldo de pescado y caldo de crustáceo, ajo, leche, cebolla, pan de hogaza, huevo, zanahoria, harina de trigo, sal, aceite de girasol, perejil, metilcelulosa





Codillo confitado



±300gr.



16ud.

Consejo del chef



Las setas salteadas con ajo y perejil son un acompañamiento elegante y sabroso que combina muy bien con el codillo. Además, la opción tradicional sería un acompañamiento de patata a lo pobre o en puré

Ingredientes:

Codillo, aceite de orujo de oliva, especias (ajo, cebolla, perejil, orégano, comino), sal



FETÉN
Profesional

Media paletilla de Ternasco de Aragón confitada a baja temperatura con hueso



±200gr.



12ud.

Consejo del chef



Las setas salteadas con ajo y perejil son un acompañamiento elegante y sabroso que combina muy bien con el codillo. Además, la opción tradicional sería un acompañamiento de patata a lo pobre o en puré

Ingredientes:

Paletilla de Ternasco de Aragón, aceite de orujo de oliva, especias (ajo, cebolla, perejil, orégano, comino), sal



Corvina



±180gr.



20 pz.



Consejo del chef



Al horno y listo en 15-20 minutos. Unas
verduritas a la plancha acompañadas con un
toque de salsa romesco, harán de esta corvina
un plato ideal
para el paladar de los comensales

Ingredientes:

Corvina, AOVE, sal



Canelón de langostino XL



200 gr.



40 ud.
8 Kg.

Consejo del chef



Salsear con nuestra crema de marisco, reducida a gusto del chef hasta dar con el espesor deseado.

Además se puede adornar con salsa de tinta de calamar.

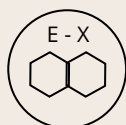
Ingredientes:

Caldo de crustáceos, langostinos, pasta de canelón, harina de trigo, mantequilla, cebolla, zanahoria, aceite de orujo de oliva, sal, ajo, aroma de gamba





Canelón de ternasco de Aragón con boletus XL



Consejo del chef



Acompañar con nuestra salsa española con aroma de trufa, ligándola hasta que quede con el espesor deseado. Será la mejor combinación.

Ingredientes:

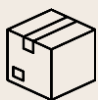
Caldo de ternera, pasta de canelón, ternasco de Aragón, harina de trigo, boletus, mantequilla, aceite de orujo de oliva, sal, cebolla, mantequilla



Lingote de ternasco de Aragón



±140gr.



52pz.
7Kg.

Consejo del chef



Hornear hasta que esté dorado.
Acompañar con nuestra salsa española con
aroma de trufa y unas patatas asadas

Ingredientes:

Ternasco de Aragón,
Aceite de orujo de oliva,
especias, sal, pimienta



Croquetones de sabores



±70gr.



100ud.

Consejo del chef



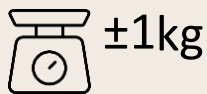
Freír en abundante aceite a 180º hasta que esté dorado. Puede adornarse el plato al gusto.

Variedades:

Jamón, bacalao, queso de cabra y miel, carrillera y buey, cocido, boletus, huevo frito con chorizo y bacon roquefort



Focaccia de ternasco, barbacoa y Patamulo



±1kg



3 pz.



Consejo del chef



Hornear hasta que esté dorada.
Añadir un aceite de hierbas aromáticas.

Ingredientes:

Focaccia, paletilla de
Ternasco de Aragón, queso
Patamulo y salsa barbacoa



Focaccia de burrata, pesto y tomate



±1kg



3 pz.

Consejo del chef



Añade unas gotas de aceite de oliva virgen extra de alta calidad. Un poco de pimienta negra recién molida le dará un toque picante.
Sirve en una tabla de madera.

Ingredientes:

Focaccia, burrata
clásica, pesto y tomate
seco





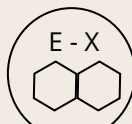
Fondo de crustáceos



±1,8 kg



4 pz.



Consejo del chef



Es una base

Ingredientes:

Gamba, Cebolla, zanahoria,
puerro, brandy, tomate,
azúcar, aroma de gamba,
pimienta, Aceite de orujo
de oliva, sal



Caldo de ternera



±1,8gr.



4 ud.



Consejo del chef

Es una base

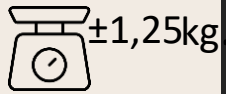


Ingredientes:

Ternera, Oporto, vino tinto, Cebolla, zanahoria, puerro, Aceite de orujo de oliva, azúcar, hierbas provenzales



Salsa de marisco



Consejo del chef



Aprovecha para napar los canelones

Ingredientes:

Caldo de crustáceos,
gelatina, nata, sal



Salsa Española con aroma de trufa



±1,25gr



4ud.



Consejo del chef



Aprovecha para nappar los Canelones
o salsear el Lingote de ternasco

Ingredientes:

Caldo de ternera, salsa
de trufa, harina de
maiz, soja