

ESPACIO ESLAVA

LISTADO DE PLATOS PARA LLEVAR

pedidos@espacioeslava.com

Jamón Ibérico de bellota 5J / 16€

Jamón de bellota 100% ibérico Cinco Jotas.

Un producto sin igual elaborado con las patas posteriores del cerdo ibérico criado en libertad en las Dehesas del suroeste peninsular.

Paquete de 80 gr.

Conservación y preparación: Mantener en frío. Abrir el envase 15 minutos antes de consumir para tomar a temperatura ambiente.

Paté de ave y AOVE / 7,50€

Alérgenos: Huevo

Paté de ave de corral e hígado de oca bañado en aceite de oliva virgen extra. El mismo que venimos haciendo en casa desde hace décadas.

Elaborado con leche sin lactosa. Peso aproximado 100 gr.

Conservación y preparación: Mantener en frío. Para servir, añadir un chorreón de AOVE.

Croquetas de carne / 0,90€

Alérgenos: lactosa, huevo y gluten

Nuestras croquetas de ternera y cerdo. Te las llevas fritas o sin freír, tú eliges.

Precio por unidad.

Conservación y preparación: Mantener en frío. Freír a 180° hasta dorar.

Salmorejo / 3,50€

Alérgenos: gluten. El acompañamiento lleva huevo

Salmorejo elaborado con tomates de temporada ecológicos, aceite de oliva virgen extra y pan blanco.

Ración individual.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Abrir y servir.

Ensaladilla / 6,50€

Alérgenos: huevo

Nuestra ensaladilla de siempre. Hecha con huevos pasteurizados, leche sin lactosa, patatas, zanahorias y mucho cariño.

Peso aproximado 350-400 gr.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Abrir y servir.

Salmón curado con crema de yogur y lima / 8,50€

Alérgenos: lácteos

Salmón fresco curado en casa con diferentes hierbas aromáticas, acompañado con crema de yogur y lima.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado para su consumo en frío. Para servir, hacer una base con la sala de yogur y lima y colocar encima las láminas de salmón. Añadir un chorreón de aceite de oliva extra virgen.

Strudel de espinacas y salsa cremosa de verduras / 3,20€

Alérgenos: huevo, lácteos, gluten

Pastel de hojaldre con espinacas y verduritas salteadas y una crema de puerros y calabacín. Ración individual.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Calentar 40-60 segundos en su envase perforado.

Charlota de calabacín / 3,50€

Alérgenos: huevo, lácteos

Pastel elaborado en capas con calabacín, otras verduras y una fina lámina de queso.

Ración individual.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Perforar el envase y calentar 50 segundos en microondas. Acompañar con su salsa lactonesa.

Solomillo al eneldo / 7,20€

Alérgenos: leche sin lactosa

Solomillo de cerdo elaborado con una salsa cremosa de eneldo.

Peso aproximado 200 gr.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Calentar en microondas de 40 a 50 segundos aproximadamente en su envase sin abrir. Cortar la bolsa y servir.

Recomendamos acompañar con patatas al horno o patatas fritas.

Solomillo al cabrales / 7,20€

Alérgenos: lácteos

Solomillo de cerdo elaborado con salsa de queso de cabrales.

Peso aproximado 200 gr.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Calentar en microondas de 40 a 50 segundos aproximadamente en su envase sin abrir. Cortar la bolsa y servir.

Recomendamos acompañar con patatas al horno o patatas fritas.

Carrillada ibérica en salsa de vino tinto / 8,75€

Alérgenos: Apio, sulfitos

Carrillada ibérica en salsa de vino tinto.

Peso aproximado 450 gr.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Perforar el envase y calentar 2 minutos en microondas o sacar el contenido y calentar en sartén tapada a fuego lento.

Recomendamos acompañar de patatas fritas, al horno o verduras.

Menudo de ternera / 6,80€

Un clásico de nuestra cocina tradicional al que no queremos renunciar.

Peso aproximado 350 gr.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Calentar pinchando el recipiente 2 minutos al microondas, baño maría o sacar el contenido y ponerlo a fuego lento en una cazuela tapada.

Sangre encebollada / 4,80€

Plato tradicional. Sangre de ave, cebolla y aceite oliva virgen extra.

Peso aproximado 450-500 gr.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Pinchar el recipiente y calentar 40 segundos en el microondas, al baño maría o en una sartén a fuego suave.

Costillas a la miel / 9,50€

Alérgenos: Lactosa, mostaza, gluten, sulfitos

Nuestras famosas costillas a la miel, nominadas entre los siete mejores platos del mundo por Foody Hub en mayo de 2015.

Peso aproximado 600 gr.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Se puede calentar en microondas en su mismo recipiente sin tapadera 1 minuto aproximadamente o en horno tradicional a 150°C durante 3 minutos aproximadamente.

Recomendamos acompañar con patatas fritas o verduras.

Un cigarro para Bécquer / 3,20

Alérgenos: Lactosa, pescado, huevo, gluten, crustáceos

Bechamel suave de tinta de calamar, choco y algas envueltas en pasta brick.

Precio por unidad.

Conservación y preparación: Conservar a temperatura ambiente.

Brazuelo de lechazo de Burgos / 22€

Listo para comer; un lechazo de máxima calidad con todo su jugo, sabor y ternura que lo caracteriza.

Peso aproximado 400-500 gr.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Sacar de su envase, calentar en horno tradicional a 180 ° 10 minutos y en el último minuto, incorporar la salsa que lleva aparte.

Acompañamiento: patatas al horno, verduras o patatas fritas.

PLATOS DEL DÍA / CONSULTAR

- Guisos tradicionales según temporada
- Pescado frito, horno o plancha

GUARNICIONES

Patatas al horno con finas hierbas / 1,90€

Peso aproximado 150 gr.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Pinchar el envase y calentar al microondas 30 segundos.

Verduras variadas al dente / 4,00€

Brécol, zanahoria, calabacines, etc. en función de la temporada con ajo de las Pedroñeras laminados y fritos.

Peso aproximado 350-400 gr.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Pinchar el envase y calentar al microondas 40 segundos.

Pan / media pieza 3,50€ - pieza entera 6,00€

Alérgenos: gluten

Pan recién hecho para acompañar. Peso aproximado pieza completa 1kg.

Elaborado con una mezcla de harina molida a la piedra (que conserva y se muele utilizando la totalidad del grano del trigo) y harina de centeno integral.

POSTRES

Tiramisú / 4,50€

Alérgenos: lactosa, huevo, gluten, frutos secos.

Bizcocho bañado en café, con queso cremoso y cacao

Ración individual.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Abrir y servir.

Tarta de queso / 3,75€

Alérgenos: lactosa, huevo, gluten, frutos secos

Pudin de quesos de oveja y salsa de frutos rojos

Ración individual.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Abrir y servir.

Tarta de chocolate con esencia de naranja / 4,50€

Alérgenos: lactosa, huevo, gluten, frutos secos

Crema de chocolate al 70% y una suave salsa de naranja.

Ración individual.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Abrir y servir.

Sokoa / 4,50€

Alérgenos: lactosa, huevo, gluten, frutos secos, sulfitos

Crema pastelera, nata y un fondo de bizcocho y vino dulce

Ración individual.

Conservación y preparación: Mantener refrigerado. Abrir y servir.